

USER MANUAL



СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	5
3. УСТАНОВКА.....	8
4. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....	10
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	13
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	16
7. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	25
8. УХОД И ОЧИСТКА.....	32
9. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	33
10. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	38
11. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	39

ДЛЯ ИДЕАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

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



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании:

www.aeg.ru/support



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:

www.promo.electrolux.ru



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

www.electrolux-1.ru

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти. При обращении в 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 ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту Инструкцию под рукой в надежном месте для последующего использования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми, если их возраст превышает 8 лет, и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.
- Детям в возрасте от 3 до 8 лет, а также лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор.
- Детям младше 3 лет запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор взрослых.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте материалы надлежащим образом.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает.

Доступные для контакта части могут сильно нагреваться во время эксплуатации.

- 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.
- **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:** Подключение прибора к электросети не должно выполняться через внешние коммутирующие устройства, например, таймеры, а также через цепи, которые регулярно подключаются и отключаются поставщиком электроэнергии.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** ход приготовления требует надзора. При малом времени приготовления надзор должен быть постоянным.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасность возгорания: не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреться.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки в мебель, в которую он должен быть встроен.

- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- После использования выключите конфорку ее ручкой управления и не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.
- При обнаружении трещин на стеклокерамической поверхности или при ее растрескивании выключите прибор и отсоедините его от сети электропитания. Если прибор подключен напрямую при помощи клеммной колодки, извлеките плавкий предохранитель, чтобы отсоединить прибор от сети. В любом случае обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ:** Используйте только защиту варочной поверхности, которая была разработана производителем прибора для приготовления пищи, обозначена производителем прибора в инструкциях в качестве пригодной для использования с данным прибором, либо встроена в прибор. Использование ненадлежащей защиты может стать причиной несчастного случая.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

**ВНИМАНИЕ!**

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

**ВНИМАНИЕ!**

Это может привести к повреждению прибора или травмам.

- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
 - Следуйте приложенной к прибору Инструкции по 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
- Удалите всю упаковку.

- 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 Использование



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 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.
- Образующиеся 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.
- Стекланную/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 Термощуп

- Используйте Термощуп по его назначению. Не используйте его для того, чтобы открывать или поднимать какие-либо предметы.
- Используйте только рекомендованный для данной варочной поверхности Термощуп, и не более одного одновременно.
- Не используйте его в случае, если он неисправен или поврежден.
- Не используйте Термощуп в духовом шкафу или микроволновой печи.
- Термощуп может определять температуры до 120°C.
- Позаботьтесь о том, чтобы Термощуп всегда находился внутри продукта или погружен в жидкость по крайней мере до минимальной отметки.
- Перед первым использованием Термощуп следует очистить. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы. Не мойте Термощуп в посудомоечной машине. Силиконовая ручка может потерять цвет; это не влияет на рабочие характеристики Термощуп.
- Используйте для хранения Термощуп оригинальную упаковку.
- При замене Термощуп храните старый не ближе 3 метров. Старый

Термощуп может влиять на работу нового.

2.5 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.

2.6 Сервис

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

2.7 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

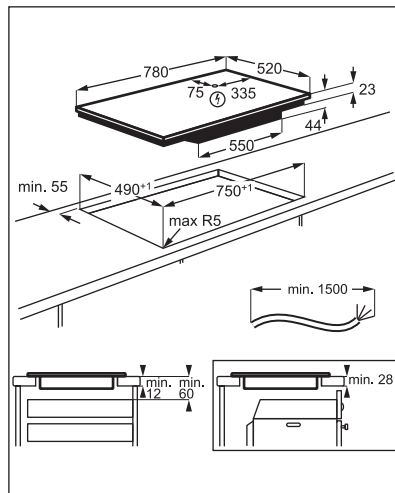
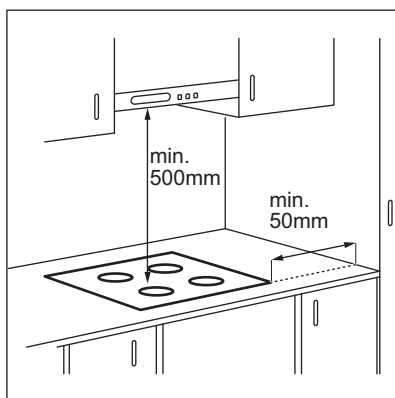
3.2 Встраиваемые варочные панели

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 поверхность поставляется с сетевым шнуром.
- При замене поврежденного сетевого шнура используйте кабель типа H05V2V2-F, устойчивый к температуре 90°C и выше. Обратитесь в местный сервисный центр.

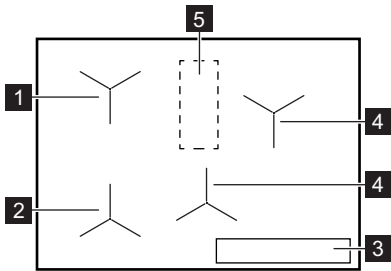
3.4 Сборка



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

4. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

4.1 Функциональные элементы варочной поверхности

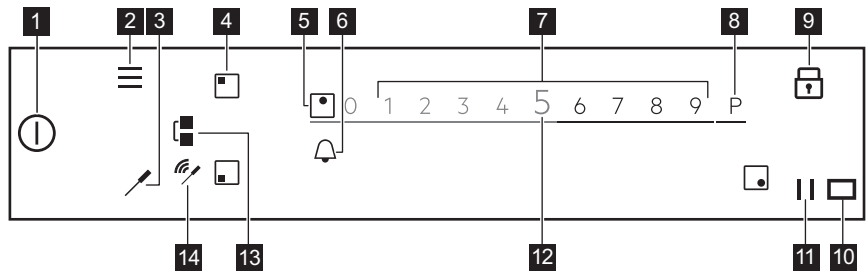


- 1** Индукционная конфорка с Помощь в Приготовлении
- 2** Индукционная конфорка с Помощь в Приготовлении и Жарение
- 3** Панель управления
- 4** Индукционная зона нагрева
- 5** Область с антенной



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Не ставьте ничего на эту область варочной поверхности.

4.2 Функциональные элементы панели управления

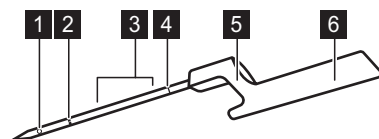


Для вывода доступных настроек коснитесь соответствующего символа.

Символ	Комментарий
1	«ВКЛ/ВЫКЛ» Включение и выключение варочной поверхности.
2	Меню Вызов и сворачивание меню Меню.
3	Термощуп Вызов меню Термощуп.
4	Выбор конфорки Выбор слайдера для требуемой конфорки.
5 -	Индикация конфорки Отображение конфорки, к которой относится активный слайдер.
6	- Установка функций таймера.
7 -	Ползунок Изменение уровня нагрева.

Символ	Комментарий
8 P	PowerBoost Включение функции.
9 	Блокировка Включение и выключение функции.
10 	- Окно для инфракрасных сигналов системы Hob ² Hood. Не накрывайте.
11	Пауза Включение и выключение функции.
12 0 - 9	- Отображение текущего значения уровня нагрева.
13 	Bridge Включение и выключение функции.
14 	Signal indicators Полное подключение / Нет сигнала. Отображение уровня сигнала соединения Термощуп и антенны.

4.3 Термощуп



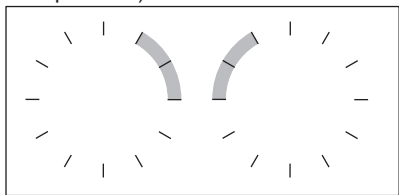
- 1** Точка замера
- 2** Отметка минимального уровня
- 3** Рекомендованный диапазон погружения (для жидкостей)
- 4** Код калибровки
- 5** Крюк для размещения Термощуп на крае
- 6** Ручка с антенной внутри

Термощуп является беспроводным температурным датчиком, который работает без батареи. Он поставляется в комплекте упаковки варочной поверхности. Внутри ручки находится антенна. Другая антенна расположена под поверхностью варочной поверхности между двумя задними конфорками. Не размещайте в этой зоне посторонние предметы, чтобы гарантировать хорошую связь между Термощуп и варочной поверхностью.

Точка, в которой производятся измерения, находится посередине между кончиком и отметкой минимального уровня. По возможности устанавливайте Термощуп в продукт хотя бы до

отметки минимального уровня. Для достижения оптимальных результатов в случае с жидкостями погружайте Термощуп в жидкость так, чтобы она была выше отметки минимального уровня на 2-5 см. Устанавливайте Термощуп при помощи крюка на край кастрюли или сковороды так, чтобы он находился в положении 1-3 часа (в случае использования на левой стороне варочной поверхности) или на 9-11 часов (в случае использования на правой стороне варочной

поверхности).



Следующие индикаторы отражают на дисплее уровень сигнала при соединении варочной поверхности и Термощуп: , , . Если варочной поверхности не удастся установить соединение, высвечивается . Для установления или повышения уровня сигнала можно передвинуть Термощуп вдоль по кромке посуды. Варочная поверхность обновляет состояние подключения каждые 3 секунды.



Подробнее см.
«Термощуп: советы и
рекомендации».

4.4 Основные функции варочной поверхности

В ходе приготовления ваша новая варочная поверхность **SensePro®** предоставляет поэтапные указания. Ниже приведены сведения о ряде ее наиболее полезных функций.

В зависимости от вида продуктов можно использовать Помощь в Приготовлении или Термощуп. Для разных блюд предусмотрены разные подборки функций.

Термощуп  - можно использовать двумя способами. Замер температур при работе таких функций как Термометр и Жарение, а также точное поддержание температуры во время работы функции Сувид или использования таких функций как Тушение, Приготовление на медленном огне или Разогрев.

Помощь в Приготовлении - помощь в приготовлении путем выдачи готовых рецептов для различных блюд, заранее заданных параметров приготовлений и пошаговых инструкций. Можно использовать как с

инструментом Термощуп, например, при жарке стейка, так и без него, например, при жарке блинчиков. Доступность опций зависит от вида блюда, которое требуется приготовить. В данном режиме можно использовать такие функции как Сувид, Жарение, Приготовление на медленном огне, Разогрев и многие другие. Раскрывающиеся окна и звуковые сигналы уведомляют о достижении заранее заданной температуры. Помощь в Приготовлении можно вызвать из Меню.

Сувид  - метод приготовления герметично закрытых продуктов при низкой температуре на протяжении длительного времени. Это позволяет сберечь витамины и сохранить вкус и аромат. При этом варочная поверхность выдает ясные указания и предоставляет настройки. Выбор функции при помощи Помощь в Приготовлении позволяет использовать заранее заданную температуру для разных видов продуктов. Также можно задавать собственные температуры при выборе функции Сувид при помощи Меню.

Жарение  - метод жарки с автоматически поддерживаемым уровнем мощности, выставляемым для продуктов различных типов. Это помогает избежать перегрева продуктов или растительного масла. Функцию можно включить, выбрав Помощь в Приготовлении в Меню.

Термометр - при помощи данной функции Термощуп измеряет температуру в ходе приготовления. Ее невозможно использовать во время работы функции Помощь в Приготовлении.

Другие полезные функции варочной поверхности:

Растапливание  - данная функция идеально подойдет для растапливания шоколада или сливочного масла.

PowerBoost P - функция поможет быстро вскипятить большое количество воды.

Пауза || - функция уменьшает уровень нагрева на всех конфорках до «1», позволяя поддерживать пищу теплой на протяжении длительного времени.

Bridge  - данная функция позволяет комбинировать обе левые конфорки в единую зону при использовании кухонной посуды больших размеров. Эту функцию можно использовать совместно с Жарение.

Hob²Hood - установка соединения варочной поверхности со специальными вытяжками для согласования регулировки скорости вытяжного вентилятора.

Блокировка  - временная блокировка панели управления в ходе приготовления.

Защита от детей - блокировка панели управления на время, когда варочная поверхность не используется. Эта функция позволяет избежать случайного включения прибора.

Контрольный таймер, Таймер обратного отсчета и Таймер - выберите одну из этих трех функций для контроля времени приготовления.

Подробнее см. «Ежедневное использование».

4.5 OptiHeat Control (трехступенчатый индикатор остаточного тепла)



ВНИМАНИЕ!

III / II / I Существует опасность ожога из-за остаточного тепла. Индикация отображает уровень остаточного тепла.

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

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Использование дисплея

- Можно использовать только подсвеченные символы.
- Для включения выбранной опции коснитесь соответствующего символа на дисплее.
- Выбранная функция запускается при отрыве пальца от дисплея.
- Для прокрутки доступных опций используйте быстрый жест или проведите пальцем по дисплею. Скорость при выполнении жеста определяет скорость прокрутки экрана.

- Прокрутка может прекратиться автоматически, а также ее можно немедленно прервать, коснувшись дисплея.
- Большую часть выводимых на дисплей параметров можно изменить, коснувшись соответствующих символов.
- Для выбора требуемой функции или значения времени можно прокрутить список или/или коснуться опции, который необходимо выбрать.
- Если при включенной варочной поверхности какие-либо символы исчезли с дисплея, снова его коснитесь. Все символы снова появятся на дисплее.
- После установки ряда функций на дисплей выводится раскрывающееся окно с дополнительными сведениями. Для

- того чтобы навсегда отменить появление раскрывающегося окна, поставьте флажок ☐ перед включением функции.
- Для использования функций таймера сначала выберите конфорку, которую следует включить.

Навигация по дисплею: полезные символы	
ОК	Подтверждение выбора или параметра настройки.
<>	Возврат на один уровень в Меню.
↗ ↘	Прокрутка инструкций на дисплее вверх или вниз.
🔍	Включение или выключение опций.
X	Закрывание всплывающего окна.
⊗	Отмена настройки.

5.2 Первое подключение к электросети

При первом подключении варочной поверхности к сети электропитания необходимо установить Язык, Яркость Дисплея и Громкость Звук. Сигнала.

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

5.3 Термощуп: калибровка

Перед тем как начать использовать Термощуп требуется калибровка для обеспечения правильности показаний температуры.

После выполнения калибровки Термощуп измеряет температуру в момент кипения с точностью $\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Выполняйте данную процедуру в следующих случаях:

- Первоначальная установка варочной поверхности.

- Изменение местоположения варочной поверхности (изменение высоты над уровнем моря).
- Замена Термощуп.

i Используйте посуду с дном диаметром 180 мм и наполните ее 1-1,5 л воды.

1. Для калибровки или перекалибровки поместите на край посуды Термощуп. Наполните кастрюлю холодной водой как отметки минимального уровня и поместите ее на левую переднюю конфорку.

2. Нажмите на . Выберите в списке Параметры > Термощуп > Калибровка. Следуйте экранным инструкциям.

3. Коснитесь Start рядом с конфоркой.

По окончании процедуры появится раскрывающееся окно.

i Не солите воду; это может повлиять на ход процедуры.

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

5.4 Сопряжение Термощуп

При поставке Термощуп сопряжен с варочной поверхностью.

При замене Термощуп на новый необходимо произвести его сопряжения с новой варочной поверхностью.

1. Нажмите на . Выберите в списке Параметры > Термощуп > Сопряжение.
 2. Коснитесь Отключить для отмены сопряжения со старым Термощуп.
 3. Коснитесь Сопряжение рядом с конфоркой.
- Появится раскрывающееся окно.
4. При помощи цифровой наборной панели введите выгравированный на новом Термощуп пятизначный код.
 5. Нажмите на Ок для подтверждения.

Термощуп сопряжен с варочной поверхностью.
После сопряжения всегда выполняйте калибровку Термощуп.

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

5.5 Меню структура

Для вызова и изменения настроек варочной поверхности или включения ряда функций коснитесь .

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

Таблица отображает основную структуру Меню.

Помощь в Приготовлении	См. Раздел Помощь в Приготовлении главы «Ежедневное использование».	
Функции варочной панели	Сувид	
	Термометр	
	Растапливание	
Параметры	Защита от детей	
	Контрольный таймер	
	Hob²Hood	См. Раздел Hob²Hood главы «Ежедневное использование».
	Термощуп	Подключение
		Калибровка
		Сопряжение
	Настройка	Помощь в Приготовлении
		Язык
		Тоны Кнопок
		Громкость Звук. Сигнала
		Яркость Дисплея
	Сервис	Деморежим
		Лицензия
		Отобразить версию ПО
		Журнал кодов неисправностей
		Сброс всех настроек

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

6.1 Включение или выключение

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

6.2 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;
- панель становится очень горячей (например, когда жидкость в посуде выкипает досуха). Перед следующим использованием варочной поверхности дайте конфорке остыть.
- используется неподходящая кухонная посуда, или на конкретной конфорке отсутствует посуда. Высвечивающийся белым символ конфорки начинает мигать, и через две минуты конфорка автоматически прекращает работу.
- Конфорка не была выключена или не был изменен уровень нагрева. Через некоторое время выдается значок, и варочная поверхность выключается.

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

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



При использовании
Жарение варочная
поверхность выключается
через 1,5 часа. При
использовании Сувид
варочная поверхность
выключается через 4 часа.

6.3 Использование конфорки

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

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

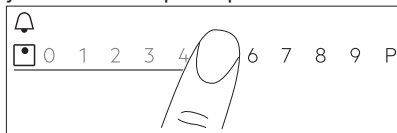
В случае работы других конфорок уровень нагрева нужной вам конфорки может быть ограничен. См. «Управление мощностью».

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

6.4 Уровень нагрева

1. Включите варочную поверхность.
 2. Установите посуду на выбранную конфорку.
- На дисплее на 8 секунд отобразится слайдер работающей конфорки.
3. Коснитесь или проведите пальцем для установки требуемого уровня нагрева.

Символ загорится красным цветом и увеличит свой размер.



Уровень нагрева также можно изменить во время приготовления. Коснитесь символа выбора конфорки в основном меню панели управления и передвиньте палец влево или вправо (для уменьшения или увеличения уровня нагрева).

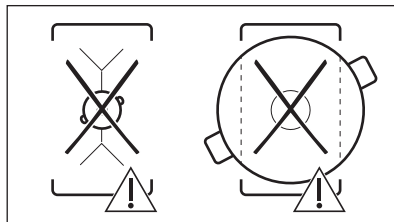
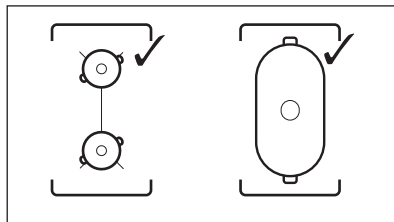
6.5 Функция Bridge

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

Данную функцию можно использовать с большой кухонной посудой.

1. Поставьте посуду на две конфорки. Посуда должна покрывать центры обеих конфорок.
2. Для включения функции нажмите на Символ конфорки изменится.
3. Задайте уровень нагрева.

Посуда должна покрывать центры обеих конфорок, но не выходить при этом за границы очерченных областей.



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

6.6 PowerBoost

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

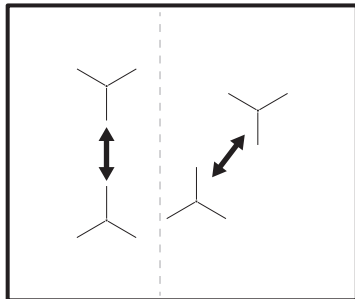
1. Сначала коснитесь символа требуемой конфорки.
2. Для включения данной функции для выбранной конфорки коснитесь **P** или проведите пальцем вправо.

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

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

6.7 Управление мощностью

- Конфорки объединяются в группы согласно их расположению и номеру фазы в варочной поверхности. См. иллюстрацию.
- Максимальная электрическая нагрузка на каждую фазу составляет 3680 Вт.
- Данная функция делит мощность между двумя конфорками, подключенными к одной фазе.
- Функция запускается, когда общая электрическая нагрузка конфорок, подключенных к одной фазе, превышает 3680 Вт.
- Данная функция уменьшает мощность, подводимую к двум другим конфоркам, подключенным к той же фазе, от которой зависят доступные уровни нагрева.
- Максимальный уровень нагрева наглядно виден на ползунке. Доступны только значения, отображаемые белым цветом.
- Если уровень нагрева недоступен, сначала понизьте нагрев других конфорок.



6.8 Помощь в Приготовлении

Данная функция подбирает параметры для продуктов различных типов и поддерживает их в ходе приготовления.

Это позволяет готовить широкий спектр блюд, например Мясо, Рыба и морепродукты, а также, Супы, Соусы, Макароны, изд. или Молоко. Для разных видов продуктов доступны различные методы приготовления, например, для

курицы можно выбрать Жарение, Сувид или Тушение.

Функция применима только к конфоркам на левой стороне варочной поверхности. Помощь в Приготовлении с функцией Сувид может использоваться с левой передней или задней конфорками. При необходимости использования функции Жарение ее можно задать для левой передней конфорки или для обеих конфорок в случае их соединения в режиме «Бридж».

Если передняя левая конфорка находится в режиме Помощь в Приготовлении, для приготовления без его использования можно использовать конфорки с правой стороны.

Когда передняя левая конфорка работает в данном режиме, не используйте на левой задней конфорке посуду, диаметр дна которой превышает 200 мм. Это может негативно повлиять на соединение Термошуп и антенны, установленной в варочной поверхности.

i Не разогревайте посуду перед приготовлением. Используйте только холодную воду из-под крана или холодные жидкости, если это применимо. При повторном разогреве блюда обязательно должны быть холодными.

i При использовании функции Жарение следуйте указаниям на дисплее. Добавляйте масло только когда сковорода горячая.

i При работе функции Помощь в Приготовлении таймер работает в режиме Таймер. Он не отключает функцию по завершении заданного отрезка времени.

1. Для включения этой функции коснитесь  или  и выберите Помощь в Приготовлении.
2. Выберите в списке тип продуктов, который вы планируете готовить. Для каждого типа продуктов доступен ряд опций. Следуйте указаниям на дисплее.
 - Можно коснуться Ок в открывшемся окне и выбрать настройки по умолчанию.
 - Уровень нагрева Жарение по умолчанию можно изменить. Для ряда блюд при использовании Термошуп доступен контроль температуры внутри продукта.
 - Для большинства опций, например, Сувид и Тушение, заданную по умолчанию температуру можно изменить.
 - Можно изменить заданное по умолчанию время или задать свое собственное значение. Уменьшение заданного по умолчанию минимального времени работы недоступно только для функции Сувид.

Дополнительные подробные указания выводятся на экран. Их можно прокрутить при помощи  и .

3. Нажмите на Ок. Следуйте указаниям из раскрывающихся окон. Ряд опций начинает работ с предварительного разогрева. Ход процесса отражается на линейке управления.
4. При появлении раскрывающегося окна с указаниями коснитесь Ок а затем Start чтобы продолжить.

Данная функция использует заранее заданные параметры.

Для того чтобы навсегда отменить появление раскрывающегося окна, поставьте флажок ☐ перед включением функции.

5. По истечении заданного времени выдается звуковой сигнал и раскрывается новое окно. Коснитесь Ок, чтобы закрыть окно. Функция не прекращает работу автоматически. Варочная поверхность автоматически выключается только в

режиме Сувид по истечении максимального времени в четыре часа.

Для остановки функции коснитесь ,  или символа, относящегося к работающей конфорке, и выберите Stop. Коснитесь Да в раскрывающемся окне для подтверждения.

6.9 Сувид

Для приготовления при помощи данной функции мяса, рыбы или овощей вам понадобятся пакеты с застежкой «зип-лок» или полиэтиленовые пакеты и вакуумный упаковщик. Поместите приправленные продукты в пакеты и герметично их закройте. В продаже также имеются уже подготовленные для приготовления данным методом порционные продукты.



ВНИМАНИЕ!

Обязательно соблюдайте правила безопасности при приготовлении пищи. См. «Указания и рекомендации».

Данная функция позволяет самостоятельно выбрать время и температуру (в диапазоне от 35°C до 85°C), соответствующие виду продуктов, которые предстоит приготовить. Объем воды не должен превышать 4 литра; накройте кастрюлю крышкой. Подробные сведения о параметрах приготовления находятся в таблице приготовления, приведенной в главе «Советы и рекомендации». Размораживайте продукты перед приготовлением.

Функцию можно использовать только для передней левой или задней левой конфорки. Во время работы функции Сувид используйте для приготовления без данной функции конфорки на правой стороне.



При работе функции Сувид таймер работает в режиме Таймер. Функция выключается автоматически только после превышения максимального времени, составляющего четыре часа.

1. Подготовьте порции продуктов согласно приведенным выше указаниям.
2. Поместите на переднюю левую или заднюю левую конфорку кастрюлю с холодной водой.
3. Коснитесь  > Сувид. Также можно коснуться  > Функции варочной панели > Сувид.
4. Задайте требуемую температуру. Задайте время (по желанию). Время цикла приготовления зависит от толщины и вида продукта.
5. Для продолжения коснитесь Ок.
6. Установите Термощуп на край кастрюли.
7. Коснитесь Ок, чтобы закрыть раскрывающееся окно.
8. Нажмите Start для начала разогрева.

Когда температура посуды достигнет заданного значения, будет выдан звуковой сигнал и появится новое окно. Нажмите на Ок для подтверждения.

9. Поместите продукты в пакетах в кастрюлю так, чтобы они находились в вертикальном положении (можно использовать стойку Сувид). Нажмите на Start.

В случае выбора Таймер он будет работать одновременно с данной функцией.

10. По истечении заданного времени будет выдан звуковой сигнал и замигает . Для выключения сигнала коснитесь .

Для остановки или настройки функции коснитесь  или символа, относящегося к работающей конфорке, и выберите Stop. Коснитесь Да в раскрывающемся окне для подтверждения.

Поддержание температуры

Функцию Сувид можно использовать в ходе приготовления, в то время как Термощуп обеспечивает точный контроль и поддержание температуры (с точностью $\pm 1^{\circ}\text{C}$). Можно готовить широкий спектр блюд, например, бульонов со специями или соусов (например, различных типов карри или буайбес). Можно устанавливать собственные параметры или пользоваться таблицей приготовления, приведенной в главе «Советы и рекомендации».

Функцию можно использовать только для передней левой или задней левой конфорки.

1. Коснитесь  > Функции варочной панели > Сувид или вызовите функцию, коснувшись  > Сувид.
2. Задайте требуемую температуру. Задайте время (по желанию).
3. Для продолжения коснитесь Ок.
4. Установите Термощуп на край кастрюли или вставьте его в продукт.
5. Нажмите Start для начала разогрева.

Когда температура посуды достигнет заданного значения, будет выдан звуковой сигнал и появится новое окно.

6. Коснитесь Ок, чтобы закрыть раскрывающееся окно.
 7. Нажмите на Start.
- В случае выбора Таймер он будет работать одновременно с данной функцией.
8. По истечении заданного времени будет выдан звуковой сигнал и замигает . Для выключения сигнала коснитесь .

Для остановки или настройки функции коснитесь  или символа, относящегося к работающей конфорке, и выберите Stop. Коснитесь Да в раскрывающемся окне для подтверждения.

6.10 Термометр

Данная функция превращает Термощуп в термометр, помогающий следить во время приготовления за температурой продуктов или жидкостей. Например, вы можете воспользоваться им при разогреве молока или контроле температуры еды для детей.

Для использования данной функции должна быть включена как минимум одна конфорка.

Данная функция работает со всеми конфорками, но не более чем с одной конфоркой за раз.

1. Вставьте Термощуп в продукт поместите в жидкость до отметки минимального уровня.
2. Коснитесь  дисплея для вызова меню Термощуп и выберите Термометр. Также можно коснуться  > Функции варочной панели > Термометр.
3. Нажмите на Start. Начнется измерение температуры на выбранной конфорке. Если ни одна из конфорок не работает, появится раскрывающееся окно с уведомлением.

Для отмены функции коснитесь цифр, отображающих температуру, или , и выберите Stop.

6.11 Растапливание

Данную функцию можно использовать для растапливания различных продуктов, напр., шоколада или сливочного масла. Функцию можно использовать только с одной конфоркой за раз.

1. Коснитесь  дисплея для вызова Меню.
2. Выберите в списке Функции варочной панели > Растапливание.
3. Нажмите на Start. Необходимо выбрать требуемую конфорку. Если конфорка уже работает, появится раскрывающееся окно с уведомлением. Для включения

функции отмените заданный ранее уровень нагрева.

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

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

6.12 || Пауза

Данная функция переводит все работающие конфорки на наименьший уровень нагрева.

При работе Помощь в Приготовлении или Сувид включение данной функции невозможно.

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

Данная функция не отключает функции отсчета времени.

Для включения функции нажмите на .

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

Для выключения функции коснитесь .

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

6.13 Таймер

Таймер обратного отсчета

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

Функцию можно задать для каждой отдельной конфорки.

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

Символ изменится на  

5. Для выбора требуемого времени (напр., часов и/или минут) проведите пальцем слева или справа.
6. Коснитесь Ок, чтобы подтвердить выбор.

Выбор также можно отменить

касанием .

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

Для выключения функции установите уровень нагрева на 0. Также можно

коснуться  слева от значения

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

Таймер

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

Данная функция не влияет на работу конфорок.

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

Выбор также можно отменить

касанием .

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

Для выключения функции коснитесь

 слева от значения времени,

коснитесь  рядом с и подтвердите выбор, когда появится новое окно.

Контрольный таймер

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

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

Данная функция не прерывает работу при снятии посуды. Для сброса функции и ее ручного перезапуска

коснитесь  и выберите Сброс в открывшемся окне. Функция начнет отсчет с 0. Для установки функции на Пауза в рамках процедуры

приготовления  и выберите Пауза в открывшемся окне. Для продолжения отсчета выберите Start.

6.14 Блокировка

Во время работы варочной поверхности можно заблокировать панель управления. Это предотвращает случайное изменение уровня нагрева.

Сначала установите желаемый уровень нагрева.

Для включения функции нажмите на .

Для выключения функции коснитесь и удерживайте  в течение 3 секунд.



При выключении варочной поверхности выключается и эта функция.

6.15 Защита от детей

Эта функция предотвращает случайное использование варочной поверхности.

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

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

6.16 Язык

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

В случае неверного выбора языка коснитесь . Появится список. Выберите третью опцию сверху, а затем предпоследнюю снизу опцию. Затем выберите вторую опцию. Прокрутите вниз для выбора из списка требуемого языка. В заключение выберите опцию справа.

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

6.17 Тоны Кнопок / Громкость Звук. Сигнала

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

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

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

6.18 Яркость Дисплея

Имеется возможность изменения яркости дисплея.

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

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

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

6.19 Hob²Hood

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

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

Для автоматической работы функции следует установить автоматический

режим, выбрав из списка от «Н1» до «Н6». По умолчанию на варочной поверхности выбирается режим «Н5». При каждом использовании варочной поверхности вытяжка реагирует на ее работу. Варочная поверхность регулирует скорость вращения вентилятора, автоматически определяя температуру кухонной посуды. Для включения варочной поверхностью только подсветки выберите режим Н1.



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

Ре- жим	Авто- мати- че- ская под- свет- ка	Кипение ¹⁾	Жарка ²⁾
Н0	Выкл	Выкл	Выкл
Н1	Вкл	Выкл	Выкл
Н2 3)	Вкл	1-я ско- рость вен- тилятора	1-я ско- рость вен- тилятора
Н3	Вкл	Выкл	1-я ско- рость вен- тилятора
Н4	Вкл	1-я ско- рость вен- тилятора	1-я ско- рость вен- тилятора
Н5	Вкл	1-я ско- рость вен- тилятора	Скорость вентилято- ра 2

Ре- жим	Авто- мати- че- ская под- свет- ка	Кипение ¹⁾	Жарка ²⁾
Н6	Вкл	Скорость вентилято- ра 2	Скорость вентилято- ра 3

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

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

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

Переключение режимов

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

1. Коснитесь .

Выберите в списке Параметры > Hob²Hood.

2. Выберите подходящий режим.

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

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

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

7. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

7.1 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».

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

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

7.3 Æко 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.

7.4 Примеры использования варочной поверхности

Соотношение установки уровня нагрева и энергопотребления конфорки не является линейным. При увеличении уровня нагрева потребление электроэнергии возрастает не в одинаковой

пропорции. Это означает, что на среднем уровне нагрева конфорка потребляет менее половины от своей номинальной мощности.



Приведенные в таблице данные являются ориентировочными.

Уровень нагрева	Назначение:	Время (мин)	Советы
1	Сохранение приготовленных блюд теплыми.	по готовности	Готовьте под крышкой.
1 - 2	Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина.	5 - 25	Время от времени перемешивайте.
1 - 2	Загущение, выпаривание: взбитый омлет, запеченные яйца.	10 - 40	Готовьте под крышкой.
2 - 3	Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогрев готовых блюд.	25 - 50	Добавьте воды в количестве, как минимум вдвое превышающем количество риса. Перемешивайте молочные блюда на середине приготовления.
3 - 4	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса.	20 - 45	Добавьте несколько столовых ложек жидкости
4 - 5	Приготовление картофеля на пару.	20 - 60	Используйте макс. ¼ л воды на 750 г картофеля.
4 - 5	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов.	60 - 150	До 3 л жидкости плюс ингредиенты.
6 - 7	Легкое обжаривание: эскалопы, «кордон блю» из телятины, котлеты, отбивные, сосиски, печень, заправка из муки, яйца, блины, пончики.	по готовности	Перевернуть по истечении половины времени.
7 - 8	Сильная обжарка, картофельные оладьи, стейки из филе говядины, стейки.	5 - 15	Перевернуть по истечении половины времени.
9	Кипячение воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.		
P	Кипячение большого количества воды. Включена функция PowerBoost.		

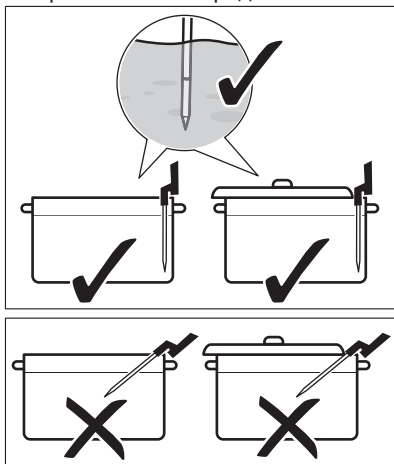
7.5 Указания и рекомендации по использованию Термощуп

- i** Совместно с такими функциями как Помощь в Приготовлении и Сувид можно использовать Термощуп только на левой стороне варочной поверхности. При выборе функции Термометр Термощуп можно использовать также и на правой стороне варочной поверхности.

Для обеспечения оптимального соединения (, ) Термощуп и варочной поверхности:

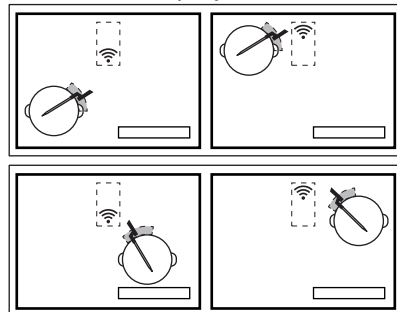
В случае жидкостей

- Погружайте Термощуп в жидкость, учитывая рекомендованный диапазон погружения. Отметка минимальной глубины погружения должна быть ниже уровня жидкости.
- Установите Термощуп на край кастрюли. По возможности держите его в вертикальном положении. Убедитесь, что его кончик касается дна посуды. Ручка Термощуп должна всегда находиться снаружи кастрюли или сковороды.



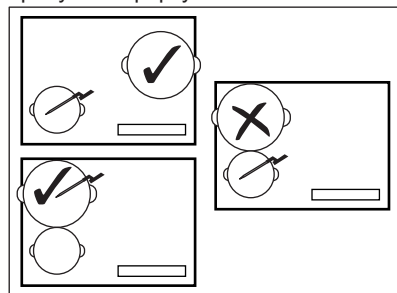
- При необходимости использования Термощуп на левой стороне

варочной поверхности убедитесь, что он находится ближе к центру варочной поверхности на 1-3 часа. При использовании справа (совместно с функцией Термометр) убедитесь, что он находится на 9-11 часах. См. рисунки ниже.



В случае, если соединение установить не удастся, можно передвинуть Термощуп вдоль по кромке посуды.

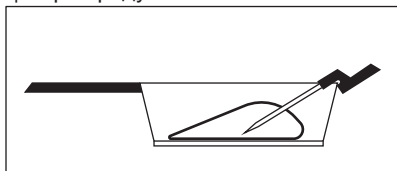
- Посуду можно частично прикрывать крышкой.
- При использовании передней левой конфорки не ставьте на заднюю левую конфорку посуду больших размеров. Размещенная на задней левой конфорке посуда больших размеров может блокировать сигнал. Передвиньте посуду больших размеров на заднюю правую конфорку.



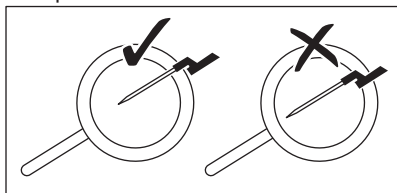
В случае твердых продуктов (измерение температуры внутри продукта)

- Вставьте Термощуп внутрь самой толстой части продукта отметки минимального уровня. Точка замера должна находиться в

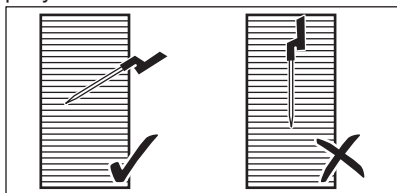
центре продукта.



- Убедитесь, что Термощуп как следует вставлен в продукт. Металлические части Термощупа не должны касаться стенок кастрюли/сковороды. Крюк на ручке должен смотреть вниз.



- При приготовлении мяса/рыбы толщиной 2-3 см кончик должен Термощуп касаться дна посуды.
- Перед переворачиванием продуктов сначала убирайте Термощуп.
- При приготовления на планче убедитесь, что ручка Термощупа постоянно находится справа за пределами ее поверхности. См. рисунки ниже.



7.6 Низкотемпературное приготовление — правила безопасности при приготовлении пищи

Низкотемпературное приготовление, напр., Сувид, требует обязательного выполнения следующих указаний.

- Мойте/дезинфицируйте руки перед приготовлением пищи. Используйте одноразовые перчатки.
- Используйте только свежие продукты высокого качества,

которые хранились в надлежащих условиях.

- Всегда тщательно мойте и очищайте фрукты и овощи.
- Поддерживайте столешницу и разделочные доски в чистоте. Используйте разные разделочные доски для продуктов разных видов.
- Уделяйте особое внимание пищевой гигиене при подготовке птицы, яиц и рыбы. Птица должна готовиться при температуре не менее 65°C в течение не менее 50 минут.
- Рыба, которую предстоит приготовить методом Сувид, должна отвечать требованиям, предъявляемым к рыбе для приготовления сашими, т.е. быть исключительной свежести.
- Не храните подготовленные продукты в холодильнике больше 24 часов.
- Для лиц с ослабленной иммунной системой или хроническими заболеваниями рекомендуется пастеризация продуктов перед их потреблением. Пастеризуйте пищу при температуре 60°C как минимум один час.

7.7 Руководство по приготовлению

В таблице ниже приведены примеры видов продуктов, оптимальных температур и рекомендованного времени приготовления. Параметры могут отличаться в зависимости от температуры, качество, консистенции и качества продуктов.

Продолжительность приготовления зависит не столько от веса продукта, сколько от его толщины. Например, в случае стейка чем толще кусок, тем больше времени потребуется, чтобы его центр достиг заранее заданной температуры. Стейку толщиной 2 см требуется примерно один час, чтобы достичь температуры 58°C, в то время как стейку 5-сантиметровой толщины потребуется на это около четырех часов.

Проследите за первым циклом приготовления, чтобы убедиться, что

приведенные ниже параметры соответствуют вашим кулинарным привычкам и кухонной посуде. Данные

параметры можно менять в зависимости от личных предпочтений.

Тип продуктов	Способ приготовления	Уровень приготовления	Толщина / количество продуктов	Температура внутри продукта / температура приготовления (°C)	Время приготовления (мин.)
Говяжий стейк	Сувид	с кровью	2 см	50 - 54	45 - 90
			4 см		100 - 150
			6 см		180 - 250
		средней прожаренности	2 см	55 - 60	45 - 90
			4 см		100 - 150
			6 см		180 - 250
		прожаренный	2 см	61 - 68	45 - 90
			4 см		100 - 150
			6 см		180 - 250
Кур. грудка	Сувид	хорошо прожаренная	200 г - 300 г	64 - 72	45- 60
	Тушение	хорошо прожаренная		68 - 74	35 - 45
Куриные окорочка	Тушение	хорошо прожаренные	200 г - 300 г	78 - 85	30 - 60
Свиной стейк	Сувид	хорошо прожаренный	2 см	60 - 66	35 - 60
Свиная вырезка	Сувид	хорошо прожаренная	4-5 см	62 - 66	60 - 120
Филе ягненка	Сувид	средней прожаренности	2 см	56 - 60	35 - 60
		хорошо прожаренное		64 - 68	40 - 65
Спинка барашка (без костей)	Сувид	средней прожаренности	200 г - 300 г	56 - 60	60 - 120
		хорошо прожаренное		64 - 68	65 - 120

Тип продуктов	Способ приготовления	Уровень приготовления	Толщина / количество продуктов	Температура внутри продукта / температура приготовления (°C)	Время приготовления (мин.)
Лосось	Сувид	прозрачный	2 см	46 - 52	20 - 45
			3 см	46 - 52	35 - 50
	Тушение	прозрачный	2 см	55 - 68	20 - 35
			3 см	55 - 68	25 - 45
Тунец	Сувид	прозрачный	2 см	45 - 50	35 - 50
Креветки	Сувид	прозрачные	1-2 см	50 - 56	25 - 45
Яйца	Сувид	мягкая ¹⁾	Среднего размера	63 - 64	45 - 70 ²⁾
		средней готовности ¹⁾		65 - 67	45 - 70 ²⁾
		вкрутую ¹⁾		68 - 70	45 - 70 ²⁾
	Кипение	мягкая		кипение	4
		средней прожаренности		кипение	7
		вкрутую		кипение	10
Рис	Разбухание	сваренный	-	-	10 - 30
Картофель	Кипение	сваренный	-	-	15 - 30
Овощи (свежие)	Сувид	сваренные	-	85	30 - 40
Спаржа	Сувид	сваренные	-	85	30 - 40

¹⁾ Яйца остаются жидкими.

²⁾ Приведено время для яиц среднего размера. Для яиц больших размеров и для яиц сразу из холодильника добавьте к времени приготовления одну минуту.

Дополнительные советы для Помощь в Приготовлении:

- Перед началом приготовления в кастрюле должно быть достаточное количество жидкости (т.е. от 1 до 3 литров). Старайтесь избегать добавления жидкости во время приготовления.
- Для экономии электроэнергии и более быстрого достижения требуемой температуры (а также

для предварительного нагрева воды) накрывайте посуду крышкой.

- На протяжении процесса приготовления регулярно помешивайте блюдо, чтобы обеспечить равномерность распределения нагрева.
- Добавляйте соль в самом начале цикла приготовления.
- Размораживайте продукты перед приготовлением.

- Добавляйте овощи (напр., брокколи, цветную капусту, зеленую фасоль, брюссельскую капусту), когда вода достигнет требуемой температуры и высветится раскрывающееся окно.
- Кладите картофель или рис в холодную воду до включения функции.
- При тушении, варке супов, карри, рагу, гуляша и бульонов можно воспользоваться функциями Разогрев или Приготовление на медленном огне. Перед включением функции Приготовление на медленном огне поджарьте ингредиенты (без Термощуп) и добавьте холодную жидкость, а затем включите функцию из Помощь в Приготовлении.
- Для морепродуктов небольшого размера, напр., ломтиков / щупалец осьминога или моллюсков можно воспользоваться функцией Жарение.

Дополнительные советы для Жарение:



ВНИМАНИЕ!

Используйте только сковороды с плоским дном.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Используйте сковороды с антипригарным покрытием только на низком уровне нагрева во избежание перегрева и повреждения кухонной посуды.

- Включайте функцию, когда варочная поверхность холодная (предварительного разогрева не требуется).
- Используйте посуду из нержавеющей стали с многослойным дном.
- Не используйте посуду с какими-либо выдавленными фигурами в центре днища.
- Сковородам различных размеров может потребоваться разное время нагрева. Тяжелые сковороды «запасают» больше тепла чем

легкие, но требуют большего времени для нагрева.

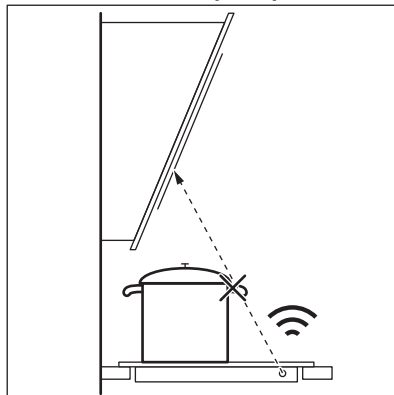
- Переворачивайте продукты по достижению ими половины требуемой температуры. Очень толстые порции продуктов следует переворачивать чаще (т.е. каждые две минуты). Для получения оптимальных результатов рекомендуется сначала использовать метод Сувид. В качестве завершающего штриха поместите готовые порции на предварительно разогретую сковороду и быстро обжарьте их с обеих сторон.
- Перед переворачиванием продуктов всегда сначала убирайте Термощуп.

7.8 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.





Обеспечьте чистоту окна для инфракрасных сигналов системы Hob²Hood.



Использование других приборов с дистанционным управлением может привести к блокированию сигнала. Не используйте такие приборы рядом с варочной поверхностью во время работы Hob²Hood.

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 .

8. УХОД И ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

8.1 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.

8.2 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.
- Поверхность варочной поверхности имеет горизонтальные канавки. Очищайте варочную поверхность влажной тряпкой с небольшим количеством моющего средства плавными движениями слева направо. После чистки вытрите варочную поверхность насухо мягкой тряпкой движениями слева направо.

9. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

9.1 Что делать, если...

Неполадка	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 напряжения в сети. Руководствуйтесь при этом схемой подключения.
	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает повторно снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
	Не задавайте никакого уровня нагрева в течение 60 секунд.	Повторно включите варочную поверхность и менее чем 60 секунд установите уровень нагрева.
	Вы прикоснулись одновременно к 2 или более сенсорным клавишам.	Следует касаться только одного сенсора.
	Работает Пауза.	См. Главу «Ежедневное использование».
Дисплей не реагирует на касания.	Часть дисплея закрыта, или кастрюли расположены слишком близко к дисплею. На дисплее имеется жидкость или стоит какой-либо предмет.	Удалите посторонние объекты. Отодвиньте кастрюли дальше от дисплея. Очистите дисплей и дождитесь охлаждения прибора. Отключите варочную поверхность от сети электропитания. Примерно через 1 минуту снова включите варочную поверхность.

Неполадка	Возможная причина	Решение
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.
Варочная поверхность отключается.	На сенсорном поле ❶ 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 под плоскостью варочной поверхности.	Если конфорка проработала достаточно долго и должна была нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
После включения функции Помощь в Приготовлении варочная поверхность начинает разогрев, выключается, а затем включаетсЯ снова.	Это мера безопасности, которая требуется для подтверждения того, что Термощуп находится в кастрюле, для которой была включена функция «Помощь в приготовлении».	Это стандартная процедура, и она не свидетельствует о какой-либо неисправности.
Не удается включить максимальный уровень нагрева.	Другая конфорка уже работает на максимальном уровне нагрева.	Сначала уменьшите мощность другой конфорки.
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.
На дисплее отобразится уведомление о том, что Термощуп был не найден.	Термощуп расположен неправильно. Имеется препятствие, блокирующее сигнал (например, столовая принадлежность, ручка сковороды или другая посуда).	Расположите Термощуп надлежащим образом. См. рисунки в разделе «Указания и рекомендации». Удалите металлические или другие предметы, которые могут блокировать сигнал.
Отображаемая дисплеем температура воды превышает 100°C.	Термощуп не откалиброван, или калибровка проведена неправильно. Варочная поверхность была перемещена в другое место.	Снова откалибруйте Термощуп. См. главу «Калибровка». Также может потребоваться проверка правильности кода калибровки. См. раздел «Сопряжение».

Неполадка	Возможная причина	Решение
	В воду было насыпано слишком много соли.	Не солите кипящую воду.
На дисплее не отображается температура. На дисплее отображается предупреждающий значок.	Термощуп не установил соединения с варочной поверхностью по причине слишком слабого сигнала.	Поместите Термощуп ближе к антенне варочной поверхности, рядом с центром варочной поверхности. См. «Указания и рекомендации».
	Термощуп или антенна варочной поверхности закрыты посторонним объектом, например, металлическим столовым прибором.	Удалите объект, закрывающий антенну. Убедитесь, что посуда расположена в центре конфорки. См. «Указания и рекомендации».
	Связь Термощуп и антенны была потеряна.	Убедитесь в отсутствии препятствий, которые могли бы блокировать сигнал. Подберите подходящее положение, передвинув Термощуп по краю кастрюли. См. «Указания и рекомендации».
	Другие приборы работают на той же частоте и создают помехи соединению.	Удалите приборы, которые могут создавать помехи соединению. См. Главу «Технические данные».
Температура продукта отличается от ожидаемой.	Термощуп установлен ненадлежащим образом.	Убедитесь, что точка замера находится в самой толстой части продукта. См. рисунки в разделе «Указания и рекомендации».
Варочная поверхность фиксирует значительные изменения температуры.	В ходе приготовления была добавлена вода или заменена кастрюля.	После включения функции избегайте добавления воды или замены кастрюли.
	Нагрев кастрюли распределяется неравномерно (особенно в случае с густыми жидкостями).	Часто помешивайте пищу.
Кастрюля слишком сильно нагревается, или пища слишком быстро разваривается.	Используется слишком маленькая кастрюля.	Используйте посуду, размеры которой подходят к данной конфорке. См. «Технические данные».

Неполадка	Возможная причина	Решение
Не удастся включить функцию.	На той же конфорке работает другая функция, которая препятствует данному включению.	Перед включением новой функции выключите предыдущую.
Помощь в Приготовлении или Сувид прекращает работу.	Температура жидкости перед началом цикла приготовления превышает 40°C. Используемая посуда горячая.	Используйте только холодные жидкости. Не выполняйте предварительный разогрев кухонной посуды.
Не работает Hob²Hood.	Была накрыта панель управления.	Удалите посторонний предмет с панели управления.
Hob²Hood работает, но подсветка включена.	Был включен режим H1.	Измените режим на H2 - H6 или дождитесь включения автоматического режима.
Работают режимы Hob²Hood, но подсветка выключена.	Возможно, лампа неисправна.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
При нажатии на сенсоры панели управления не выдается звуковой сигнал.	Звуковая сигнализация отключена.	Включите звук. См. Главу «Ежедневное использование».
Выбран неподходящий язык.	Случайно был изменен язык.	Сбросьте все функции к заводским установкам. Выберите Сброс всех настроек в Меню. Отключите варочную поверхность от сети электропитания. Примерно через 1 минуту снова включите варочную поверхность. Задайте Язык, Яркость Дисплея и Громкость Звук. Сигнала.
Конфорка отключается. Появилось предупредительное сообщение о том, что конфорка будет выключена.	Автоматическое отключение выключает конфорку.	См. Главу «Ежедневное использование». Выключите варочную поверхность и снова включите ее.
Высвечивается символ  и сообщение.	Работает Блокировка.	См. Главу «Ежедневное использование».
Отображается «О - Х - А».	Работает Защита от детей.	См. Главу «Ежедневное использование».

Неполадка	Возможная причина	Решение
мигает 	На конфорке отсутствует посуда.	Поставьте на конфорку посуду.
	Неподходящий тип посуды.	Используйте подходящую посуду. См. «Указания и рекомендации».
	Диаметр дна посуды слишком маленький для данной конфорки.	Используйте посуду подходящих размеров. См. «Технические данные».
Загорается символ  и цифра.	Произошла ошибка в работе варочной поверхности.	Выключите и снова включите варочную поверхность спустя 30 секунд. Если снова загорится  , отключите варочную поверхность от сети электропитания. Примерно через 30 секунд снова включите варочную поверхность. В случае повторного возникновения неисправности обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Слышен постоянный звуковой сигнал.	Неверно выполнено подключение к электросети.	Отключите варочную поверхность от сети электропитания. Обратитесь к квалифицированному электрику или проверьте правильность установки прибора.

9.2 Если решение найти не удастся...

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обращайтесь в магазин или в авторизованный сервисный центр. Предоставьте данные, приведенные на табличке с техническими данными. Убедитесь, что варочная панель

эксплуатировалась правильно. В противном случае техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек. Инструкции по сервисному центру и условиям гарантии приведены в гарантийном буклете.

10. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

10.1 Табличка с техническими данными

Модель IAE84881FB
Тип 62 D4A 01 CA
Индукционная 7.35 кВт
Серийный №
AEG

PNC (код изделия) 949 597 485 00
220-240 В / 400 В 2N 50-60 Гц
Сделано в Германии
7.35 кВт



10.2 Лицензия на программное обеспечение

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

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

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

10.3 Спецификация конфорок

Конфорка	Номинальная мощность (максимальная мощность нагрева) [Вт]	PowerBoost [Вт]	PowerBoost максимальная продолжительность [мин]	Диаметр кухонной посуды [мм]
Передняя левая	2300	3200	10	125 - 210
Задняя левая	2300	3200	10	125 - 210
Передняя средняя	1400	2500	4	125 - 145
Задняя правая	2300	3600	10	205 - 240

Мощность конфорок может незначительно отличаться от приведенных в таблице данных. Она может варьироваться в зависимости от материала и размеров кухонной посуды.

Для достижения оптимальных результатов приготовления используйте кухонную посуду, размеры которой не превышает диаметр, указанный в Таблице.

10.4 Термощуп Технические характеристики

Термощуп пригоден для использования в контакте с пищей.

Рабочая частота	433,05 - 434,73 МГц
-----------------	---------------------

Максимальная мощность сигнала	5 дБм
Диапазон температур	0°C - 120°C

Цикл измерения	3 секунды
----------------	-----------

11. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

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

Идентификатор модели		IAE84881FB
Тип варочной панели		Встраиваемая варочная панель
Число конфорок		4
Технология нагрева		Индукция
Диаметр круглых конфорок (Ø)	Передняя левая	21 см
	Задняя левая	21 см
	Передняя средняя	14,5 см
	Задняя правая	24 см
Энергопотребление каждой конфорки (EC electric cooking)	Передняя левая	179,6 Вт·ч/кг
	Задняя левая	189,1 Вт·ч/кг
	Передняя средняя	180,2 Вт·ч/кг
	Задняя правая	185,2 Вт·ч/кг
Энергопотребление варочной панели (EC electric hob)		183,5 Вт·ч/кг

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

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

11.2 Экономия электроэнергии

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

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

12. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и

здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.

Дата 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 "Электрولюкс Рус", Кожевнический проезд 1, 115114, Москва, тел.: 8-800-200-3589

Изготовлено в Германии

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	41
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	44
3. УСТАНОВКА.....	47
4. ОПИС ВИРОБУ.....	48
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	51
6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	53
7. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	61
8. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	69
9. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	69
10. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	74
11. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	75

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 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 і домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні частини можуть нагріватися під час користування.
- 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!** Пристрій і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Необхідно бути обережним, щоб не торкатися нагрівальних елементів.

- **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!** Прилад не повинен бути підключеним через зовнішній перемикач, наприклад таймер, або підключений до мережі, що регулярно вмикається та вимикається службовим пристроєм.
- **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 користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Після користування елементом варильної поверхні вимкніть його за допомогою відповідної ручки. Не покладайтеся на детектор дефо.
- Якщо склокерамічна/скляна поверхня трісне, 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 пристрою для приготування, визнані придатними до використання відповідно до інструкцій із експлуатації від виробника або вбудовані у пристрій. 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, залишалось 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.
- Переконайтеся 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 з 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'явилися 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 олій можуть вивільнятися займисті пари. Готуючи з використанням жирів і олій, 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 посуд грівся, коли в ньому немає рідини.
- 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 Термошуп

- Користуйтеся Термошуп за призначенням. Не використовуйте його, щоб щось відкрити чи підняти.
- Використовуйте тільки Термошуп, рекомендований для варильної поверхні, і тільки один.
- Не використовуйте у випадку неналежного функціонування чи пошкодження.

- Не використовуйте Термошуп в духовій шафі чи мікрохвильовій печі.
- Термошуп може фіксувати температури до 120 °C.
- Переконайтеся, що Термошуп завжди знаходиться всередині продукту чи рідини до позначки мінімального рівня.
- Очистіть Термошуп перед першим використанням. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте будь-які абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети. Не мийте Термошуп у посудомийній машині. Силіконова ручка може втратити забарвлення, що жодним чином не впливає на роботу Термошуп.
- Для зберігання Термошуп використовуйте оригінальну упаковку.
- У випадку заміни Термошуп, зберігайте старий термошуп мінімум на відстані 3 м. Старий Термошуп може впливати на роботу нового термошупа.

2.5 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.

2.6 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

2.7 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 Кабінету 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

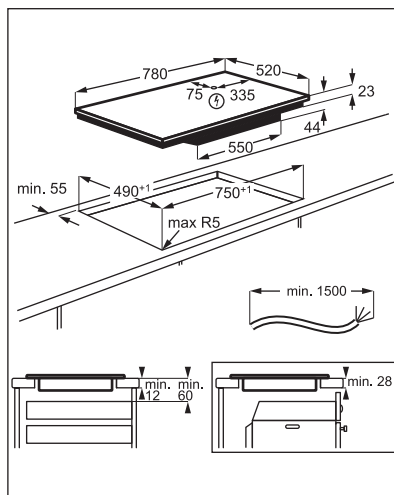
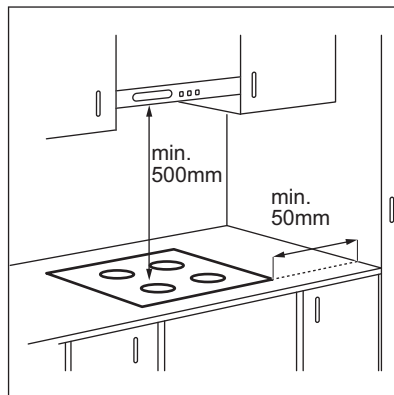
3.2 Вбудовані варильні поверхні

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.
- Щоб замінити пошкоджений кабель живлення, використовуйте кабель живлення: H05V2V2-F, який витримує температуру 90 °C чи вище. Звертайтеся до місцевого сервісного центру.

3.4 Складання

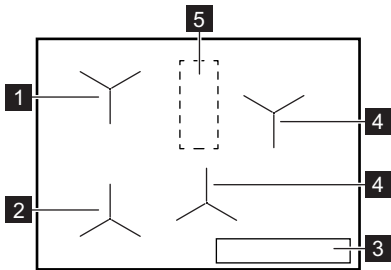




Якщо прилад встановлено над шухлядою, вентиляція варильної поверхні під час процесу готування може нагрівати речі, що зберігаються в шухляді.

4. ОПИС ВИРОБУ

4.1 Схема варильної поверхні

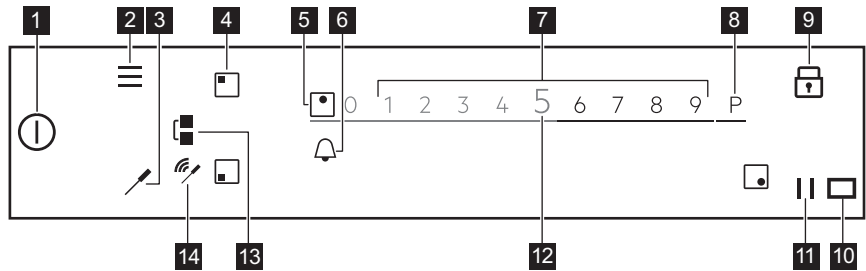


- 1 Індукційна зона з Допомога при готуванні
- 2 Індукційна зона з Допомога при готуванні і Смаження
- 3 Панель керування
- 4 Індукційна зона нагрівання
- 5 Зона з антеною



УВАГА
Не ставте на варильну поверхню нічого у цій зоні.

4.2 Структура панелі керування

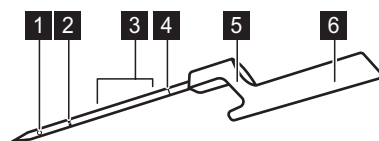


Щоб побачити доступні налаштування, торкніться відповідного символу.

Символ	Коментар
1	ⓘ УВІМК./ВИМК. Увімкнення та вимкнення варильної поверхні.
2	≡ Меню Відкрити та закрити Меню.
3	🔧 Термощуп Відкрити меню Термощуп.
4	□ Вибір зони Відкрити слайдер для обраної зони.

Символ	Коментар
5 -	Індикатор зони Показати зону, для якої активовано слайдер.
6 	- Встановити функції таймеру.
7 -	Слайдер Налаштувати ступінь нагрівання.
8 	PowerBoost Увімкнення функції.
9 	Блокування Увімкнення та вимкнення функції.
10 	- Вікно для інфрачервоного сигналу Hob ² Hood. Не накривайте його.
11 	Пауза Увімкнення та вимкнення функції.
12 0 - 9	- Показати встановлений ступінь нагрівання.
13 	Bridge Увімкнення та вимкнення функції.
14 	Signal indicators Повний зв'язок / Немає сигналу. Показує силу сигналу зв'язку між Термощуп і антеною.

4.3 Термощуп



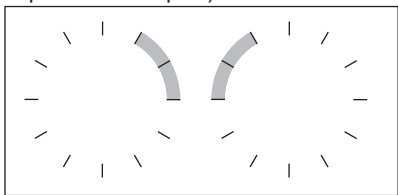
- 1** Точка вимірювання
- 2** Позначка мінімального рівня
- 3** Рекомендований діапазон занурення (для рідин)
- 4** Код калібрування
- 5** Гачок для розміщення Термощуп на краю посуду
- 6** Ручка з антеною всередині

Термощуп — Це бездротовий датчик температури, що працює без батарейки, і постачається разом з варильною поверхнею. Усередині нього знаходиться антена. Інша антена розташована під поверхню варильної панелі між двома задніми зонами нагрівання. Для забезпечення належного зв'язку між Термощуп і варильною поверхнею не ставте на варильну поверхню у цій зоні.

Точка вимірювання розташована посередині між кінчиком термощупу та позначкою мінімального рівня. Вставляйте Термощуп у продукт принаймні до позначки мінімального

рівня. Для рідин з метою отримання найкращого результату готування, занурюйте Термощуп у рідину на 2-5 см вище позначки мінімального рівня. Розмістіть Термощуп скраю каstrулі чи сковороди за допомогою гачка; поруч із зоною з антеною, у положенні на 1-3 години (для лівої сторони варильної поверхні) або у положенні на 9-11 годин (для правої сторони

варильної поверхні).



Наступні індикатори показують силу зв'язку між варильною поверхнею та

Термошуп на дисплеї: , , .

Якщо варильна поверхня не може

встановити зв'язок, світиться .

Можна переміщувати Термошуп вздовж краю каstrулі для встановлення або покращення з'єднання. Варильна поверхня оновлює стан з'єднання кожні 3 секунди.



Для отримання додаткової інформації див. «Поради і рекомендації для Термошуп».

4.4 Основні характеристики вашої варильної поверхні

Ваша нова варильна поверхня **SensePro®** майстерно допомагатиме вам протягом усього процесу приготування. Ознайомтеся з наведеною нижче інформацією, щоб дізнатися про декілька з її найкращих можливостей.

В залежності від типу продукту можна використовувати Допомога при готуванні з Термошуп або без нього. Для різних страв передбачено різні набори функцій.

Термошуп - можна застосовувати двома способами. Він вимірює температуру у таких функціях, як Термометр і Смаження, а також допомагає точно підтримувати температуру для різних типів продуктів під час готування Sous-vide або використання таких функцій, як Тушкування, Повільне готування або Розігрівання.

Допомога при готуванні - полегшує приготування, надаючи готові рецепти

для різних страв, попередньо встановлені параметри готування, а також покрокові інструкції. Цю функцію можна використовувати з Термошуп, наприклад, для приготування стейку або без нього, приготування млинців. Доступні опції залежать від типу страви, яку ви бажаєте приготувати. У цьому режимі можна використовувати такі функції, як Sous-vide, Смаження, Повільне готування, Розігрівання і багато інших. Спливаючі вікна і звуки повідомляють про досягнення попередньо встановленої температури. Отримати доступ до Допомога при готуванні можна з Меню.

Sous-vide - спосіб приготування продуктів, запакованих у вакуумну упаковку, за низької температури протягом тривалого часу, що допомагає зберегти вітаміни та природний смак і аромат. Варильна поверхня надає чіткі налаштування та інструкції. При виборі функції через Допомога при готуванні для різних типів продуктів вже встановлені температури. Також можна обирати власні температури при активації функції через Sous-vide в Меню.

Смаження - спосіб смаження з автоматичним контролем рівнів нагрівання, призначений для різних видів продуктів. Він допомагає уникнути надмірного нагрівання продукту чи олії. Цей режим готування можна увімкнути, обравши Допомога при готуванні з Меню.

Термометр - з цією функцією Термошуп вимірює температуру під час готування. Не використовується під час виконання функції Допомога при готуванні.

Інші корисні функції вашої варильної поверхні:

Розтоплювання - ця функція ідеально підходить для розтоплення шоколаду або масла.

PowerBoost P - ця функція дозволяє швидко закип'ятити велику кількість води.

Пауза  - ця функція знижує налаштування нагрівання до 1 для всіх зон нагрівання, дозволяючи підтримувати страву теплыми протягом тривалого часу.

Bridge  - ця функція дозволяє поєднувати обидві зони зліва та використовувати посуд більшого розміру. Її можна використовувати з Смаження.

Hob²Hood - ця функція поєднує варильну поверхню зі спеціальною витяжкою та відповідно регулює швидкість вентилятора.

Блокування  - ця функція тимчасово деактивує панель керування під час готування.

Захист від доступу дітей - ця функція деактивує панель керування, коли варильна поверхня не працює, запобігаючи випадковому користуванню.

Секундомір, Таймер зворотного відліку часу, і Таймер - три функції, які можна обирати для контролю часу готування.

Для додаткової інформації див. розділ «Щоденне користування».

4.5 OptiHeat Control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла)



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

III / II / I Небезпека опіку залишковим теплом!
Індикатор показує рівень залишкового тепла.

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

5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Використання дисплея

- Можна використовувати лише символи, що світяться.
- Для активації бажаної опції торкніться відповідного символу на дисплеї.
- Обрана функція активується, коли ви прибираєте палець з дисплея.
- Щоб прокрутити доступні опції, зробіть швидкий рух або перетягніть пальцем по дисплею. Швидкість руху визначає, з якою швидкістю рухатиметься екран.
- Прокручування може зупинитися саме по собі або можна зупинити його негайно, торкнувшись дисплея.
- Ви можете змінити більшість параметрів, що відображаються на дисплеї, торкнувшись відповідних символів.

- Щоб вибрати потрібну функцію чи час, можна прокрутити список та/або торкнутися того варіанту, який ви бажаєте обрати.
- Коли варильну поверхню увімкнено і деякі символи зникають з дисплея, торкніться його знову. Усі символи повернуться.
- При увімкненні певних функцій з'являється спливаюче вікно з додатковою інформацією. Для постійної деактивації спливаючого вікна, оберіть , перш ніж вмикати функцію.
- Для активації функцій таймера спочатку оберіть зону нагрівання.

Корисні символи для навігації дисплеєм

OK	Підтвердження вибору або налаштування.
<>	Повернення /перехід на один рівень в Меню.

Корисні символи для навігації дисплеєм	
	Прокрутка вгору / вниз інструкцій на дисплеї.
	Увімкнення / вимкнення опцій.
	Закриття спливаючого вікна.
	Скасування налаштування.

5.2 Перше підключення до електромережі

Після підключення варильної поверхні до електромережі необхідно налаштувати Мова, Яскравість дисплею і Рівень гучності.

Налаштування можна змінити в Меню > Налаштування > Установка. Див. «Щоденне користування».

5.3 Калібрування Термощуп

Перш, ніж почати користуватися Термощуп, необхідно відкалібрувати його для забезпечення правильності показань температури.

Після того, як Термощуп належним чином відкалібровано, він вимірює температуру в точці кипіння з допуском + / - 2 °C.

Виконуйте цю процедуру за наступних умов:

- перше встановлення варильної поверхні;
- переміщення варильної поверхні в інше місце (зміна висоти);
- заміна Термощуп.



Використовуйте каструлю з діаметром дна 180 мм і налийте в неї 1-1,5 л води.

1. Щоб відкалібрувати або повторно відкалібрувати функцію, помістіть Термощуп на край каструлі. Заповніть каструлю холодною водою принаймні до позначки мінімального рівня та поставте її на передню ліву зону нагрівання.

2. Торкніться .

Оберіть Налаштування > Термощуп > Калібрування з переліку.

Дотримуйтесь інструкцій на екрані.

3. Торкніться Start поряд із зоною нагрівання.

Після закінчення процедури з'явиться інформаційне спливаюче вікно.



Не кладіть сіль у воду, оскільки це може вплинути на результат процедури.

Для виходу з Меню торкніться  або правої сторони дисплея за межами спливаючого вікна.

5.4 Поєднання Термощуп

Ваша варильна поверхня поєднана з Термощуп на заводі.

При заміні Термощуп на новий його необхідно поєднати з варильною поверхнею.

1. Торкніться .

Оберіть Налаштування > Термощуп > Поєднання з переліку.

2. Торкніться Від'єднати, щоб від'єднати попередній Термощуп.

3. Торкніться Поєднання поряд із зоною нагрівання.

З'явиться спливаюче вікно.

4. Введіть п'ятизначний код, викарбований на вашому новому Термощуп, за допомогою цифрової клавіатури.

5. Торкніться ОК для підтвердження.

Ваш Термощуп тепер поєднано з варильною поверхнею.

Слід завжди проводити калібрування Термощуп після поєднання.

Для виходу з Меню торкніться  або правої сторони дисплея за межами спливаючого вікна.

5.5 Меню структура

Торкніться  для доступу і зміни налаштувань варильної поверхні або активації певних функцій.

Для виходу з Меню торкніться  або правої сторони дисплея за межами

спливаючого вікна. Для навігації по Меню використовуйте < або >.

В таблиці показана базова структура Меню.

Допомога при готуванні	Див. Допомога при готуванні у розділі «Щоденне користування».	
Функції варильної поверхні	Sous-vide	
	Термометр	
	Розтоплювання	
Налаштування	Захист від доступу дітей	
	Секундомір	
	Hob²Hood	Див. Hob²Hood у розділі «Щоденне користування».
	Термощуп	Підключення
		Калібрування
		Поєднання
	Установка	Допомога при готуванні
		Мова
		Сигнали кнопок управл.
		Рівень гучності
		Яскравість дисплею
	Сервіс	Демонстраційний режим
		Ліцензія
		Показати версію ПЗ
		Історія попереджень
		Скинути всі налашт.

6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Увімкнення та вимкнення

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

6.2 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 невідходящий посуд або на даній зоні нагрівання немає посуду. Мигтить білий символ зони нагрівання, і індукційна зона нагрівання автоматично вимикається через 2 хвилини.
- ви не вимикаєте зону нагрівання й не змінюєте ступінь нагрівання. Через певний час з'являється повідомлення, і варильна поверхня вимикається.

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

Рівень нагрівання	Варильна поверхня вимикається через
1 - 2	6 годин
3 - 5	5 годин
6	4 години
7 - 9	1,5 години



При використанні Смаження варильна поверхня вимикається через 1,5 години. Для Sous-vide варильна поверхня вимикається через 4 години.

6.3 Використання зон нагрівання

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

Після того, як ви поставили посуд на обрану зону нагрівання, варильна

поверхня автоматично розпізнає його і на дисплеї з'являється відповідний слайдер. Слайдер є видимим 8 секунд, після чого дисплей повертається до головного вікна. Щоб закрити слайдер швидше, торкніться екрану за межами зони слайдера.

Коли активні інші зони, рівень нагрівання для зони, яку ви бажаєте використовувати, може бути обмежений. Див. «Управління потужністю».

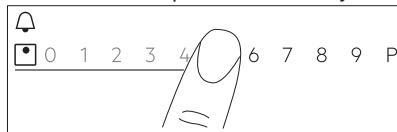


Переконайтеся, що посуд підходить для індукційних варильних поверхонь. Для додаткової інформації щодо типів посуду див. «Поради і рекомендації». Перевірте розмір посуду в розділі «Технічні дані».

6.4 Рівень нагрівання

1. Увімкніть варильну поверхню.
2. Поставте каструлю на обрану зону нагрівання.
На дисплеї з'являється слайдер увімкненої зони нагрівання, що є активним протягом 8 секунд.
3. Торкніться або проведіть пальцем для встановлення бажаного рівня нагрівання.

Символ стає червоним і збільшується.



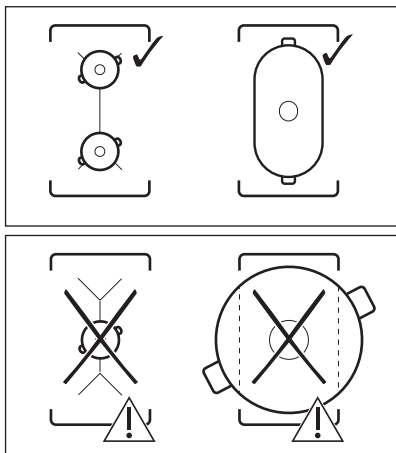
Ступінь нагрівання також можна змінити під час готування. Торкніться символу вибору зони в головному вікні панелі керування і перемістіть палець вліво або вправо (для зменшення або збільшення рівня нагрівання).

6.5 Функція Bridge

Ця функція поєднує дві зони нагрівання – і вони працюють як одна з однаковим рівнем нагрівання.

Ви можете використовувати цю функцію з великим посудом.

1. Поставте посуд на дві зони нагрівання. Посуд має накривати центри обох зон.
2. Доторкніться до , щоб увімкнути функцію. Символ зони змінюється.
3. Встановіть ступінь нагрівання. Посуд має накривати центри обох зон, але не виходити за позначки зони.



Щоб вимкнути функцію, торкніться . Конфорки почнуть працювати окремо.

6.6 PowerBoost

Ця функція активує більше потужності для відповідної індукційної зони нагрівання; це залежить від розміру посуду. Функцію можна увімкнути лише на обмежений період часу.

1. Спочатку торкніться символу бажаної зони.
2. Торкніться **P** або проведіть пальцем управо, щоб увімкнути функцію для обраної зони нагрівання.

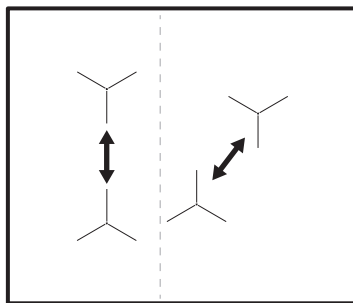
Символ стає червоним і збільшується. Функція вимикається автоматично. Щоб вимкнути функцію вручну, оберіть зону та змініть її рівень нагрівання.



Щоб дізнатися максимальні значення тривалості, див. розділ «Технічні дані».

6.7 Управління потужністю

- Зони нагрівання згруповано за розташуванням і кількістю фаз у варильній поверхні. Див. малюнок.
- Кожна фаза витримує максимальне електричне навантаження 3680 Вт.
- Функція розподіляє потужність між зонами нагрівання, підключеними до однієї фази.
- Функція вмикається, коли загальне електричне навантаження для зон нагрівання, під'єднаних до однієї фази, перевищує 3680 Вт.
- Функція зменшує потужність інших зон нагрівання, підключених до однієї фази, що впливає на доступне налаштування нагрівання.
- Максимальний рівень нагрівання представлений на слайдері. Активні лише цифри білого кольору.
- Якщо більш високий рівень нагрівання недоступний, слід знизити його спочатку для інших зон нагрівання.



6.8 Допомога при готуванні

Ця функція регулює параметри відповідно до різних видів продуктів та підтримує їх протягом усього часу готування.

З цією функцією можна готувати широкий асортимент страв, таких як М'ясо, Риба і морепродукти, овочі, Супи, Соуси, Паста або Молоко. Для різних типів продуктів доступні різні способи готування, наприклад, для курки можна обрати між Смаження, Sous-vide або Тушкування.

Функцію можна активувати лише на лівій стороні варильної поверхні. Допомога при готуванні з функцією Sous-vide можна активувати для лівої передньої або задньої зони нагрівання. За потреби використання режиму Смаження його можна активувати для передньої лівої зони нагрівання або для обох зон при використанні функції «bridge».

Якщо функція Допомога при готуванні працює на передній лівій зоні нагрівання, використовуйте зони справа для приготування без цієї функції.

Не використовуйте посуд, діаметр дна якого перевищує 200 мм, на задній лівій зоні нагрівання, коли ця функція працює на передній лівій зоні. Це може вплинути на зв'язок між Термошуп і антеною, розташованою під варильною поверхнею.



Не підігрівайте посуд перед приготуванням. За потреби використовуйте лише холодну водопровідну воду або рідини. Підігрівайте лише холодні страви.



Для Смаження виконуйте інструкції, що з'являються на дисплеї. Додавайте олію після того, як сковорода нагріється.



З Допомога при готуванні функція таймера працює як Таймер. Вона не зупиняє функцію після сплину заданого часу.

1. Щоб активувати функцію, торкніться  або  і оберіть Допомога при готуванні.
2. Оберіть з переліку тип продуктів, які ви бажаєте приготувати. Для кожного типу продуктів доступно декілька опцій. Виконуйте інструкції, зазначені на дисплеї.
 - Ви можете торкнутися ОК зверху спливаючого вікна для використання налаштувань за промовчанням.

- Для Смаження можна змінити рівень нагрівання, встановлений за промовчанням. Для деяких страв можна перевіряти температуру всередині продукту, якщо використовується Термошуп.
- Для більшості опцій, наприклад, Sous-vide і Тушкування, можна змінити температуру, встановлену за промовчанням.
- Можна змінити час, встановлений за промовчанням, або налаштувати власний. Мінімальний час попередньо встановлений лише для Sous-vide.

Додаткові інструкції та детальна інформація доступні на екрані. Їх можна прокручувати, використовуючи



3. Торкніться ОК. Виконуйте інструкції, що з'являються у спливаючих вікнах. Деякі опції починаються з попереднього розігрівання. За ходом виконання можна стежити на панелі керування.
4. Якщо з'являється спливаюче вікно з інструкціями, торкніться ОК, а потім Start для продовження.

Ця функція працює із попередньо заданими налаштуваннями.

Для постійної деактивації спливаючого вікна, оберіть , перш ніж вмикати функцію.

5. Коли встановлений час сплине, пролунає звуковий сигнал та з'явиться спливаюче вікно. Щоб закрити вікно, торкніться ОК. Функція не зупиняється автоматично. Варильна поверхня вимикається автоматично максимум через чотири години для Sous-vide.

Щоб зупинити функцію, торкніться  чи  або символу активної зони та оберіть Stop. Для підтвердження торкніться Так у спливаючому вікні.

6.9 Sous-vide

Для приготування м'яса, риби або овочів із використанням цієї функції

потрібні спеціальні мішечки із застібкою або пластикові пакети і пристрій для вакуумування. Покладіть приправлені продукти у мішечки та герметично закрийте їх. Можна також придбати порції страви, готової до приготування з використанням цього способу готування.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Обов'язково дотримуйтеся принципів безпеки продуктів харчування. Див. розділ «Поради і рекомендації».

З цієї функцією можна обирати власний час і температуру (у діапазоні від 35 до 85 °C), що підходить до типу продукту, який ви бажаєте приготувати. Використовуйте максимум 4 літри води; накривайте каструлю кришкою. Детальніше про параметри готування див. у таблиці «Довідник з готування» у розділі «Поради та рекомендації». Розморозьте продукти перед приготуванням.

Цю функцію можна активувати лише для передньої лівої або задньої лівої зони нагрівання. Якщо працює функція Sous-vide, використовуйте зони справа для приготування без цієї функції.



З Sous-vide функція таймера працює як Таймер. Функція вимикається автоматично лише максимум через чотири години.

1. Підготуйте порції продукту відповідно до наведених вище інструкцій.
2. Поставте каструлю з холодною водою на передню ліву або задню ліву зону нагрівання.
3. Торкніться  > Sous-vide. Також можна торкнутися  > Функції варильної поверхні > Sous-vide.
4. Оберіть належну температуру. Встановіть час (за бажанням). Час сеансу готування залежить від товщини та типу продукту.
5. Торкніться ОК для продовження.

6. Помістіть Термощуп скраю каструлі.
7. Торкніться ОК, щоб закрити спливаюче вікно.
8. Торкніться Start, щоб увімкнути попереднє прогрівання.

Після досягнення посудом заданої температури лунає звуковий сигнал та з'являється спливаюче вікно.

Торкніться ОК для підтвердження.

9. Помістіть порції продукту у мішечках вертикально в каструлю (можна використовувати підставку Sous-vide). Торкніться Start.

Якщо ви встановили Таймер, він почне працювати разом з функцією.

10. Коли встановлений час сплине, лунає звуковий сигнал та мигтить



Щоб зупинити сигнал,

торкніться .

Щоб зупинити або переналаштувати функцію, торкніться  або символу активної зони, а потім Stop. Для підтвердження торкніться Так у спливаючому вікні.

Підтримання температури

Можна використовувати функцію Sous-vide для готування у той час, як Термощуп точно контролює і підтримує температуру (з точністю + / - 1 °C). Ви можете готувати широкий асортимент страв, таких як пряні бульйони або соуси (напр., різні види каррі або буабес). Можна встановлювати власні параметри або звернутися до таблиці «Довідник з готування» у розділі «Поради та рекомендації».

Цю функцію можна активувати лише для передньої лівої або задньої лівої зони нагрівання.

1. Торкніться  > Функції варильної поверхні > Sous-vide або отримайте доступ до функції, торкнувшись  > Sous-vide.
2. Оберіть належну температуру. Встановіть час (за бажанням).
3. Торкніться ОК для продовження.
4. Помістіть Термощуп скраю каструлі або вставте у продукт.

5. Торкніться Start, щоб увімкнути попереднє прогрівання.
Після досягнення посудом заданої температури лунає звуковий сигнал та з'являється спливаюче вікно.
6. Торкніться OK, щоб закрити спливаюче вікно.
7. Торкніться Start.
Якщо ви встановили Таймер, він почне працювати разом з функцією.
8. Коли встановлений час сплине, лунає звуковий сигнал та мигтить . Щоб зупинити сигнал, торкніться .

Щоб зупинити або переналаштувати функцію, торкніться  або символу активної зони, а потім Stop. Для підтвердження торкніться Так у спливаючому вікні.

6.10 Термометр

З цієї функцією Термощуп працює як термометр, який допомагає слідувати за температурою продукту або рідини під час готування. Наприклад, на нього можна покластися під час підігрівання молока або перевірити температуру дитячого харчування.

Для використання цієї функції має бути активована принаймні одна зона нагрівання.

Цю функцію можна увімкнути для всіх зон нагрівання, але лише для однієї зони нагрівання за один раз.

1. Вставте Термощуп всередину продукту чи рідини до позначки мінімального рівня.
2. Торкніться  на дисплеї, щоб відкрити меню Термощуп і оберіть Термометр. Також можна торкнутися  > Функції варильної поверхні > Термометр.
3. Торкніться Start.
Вимірювання починається на увімкненій зоні нагрівання.
Якщо жодну із зон нагрівання не увімкнено, з'являється інформаційне спливаюче вікно.

Щоб зупинити цю функцію, торкніться цифр, що позначають температуру або  та оберіть Stop.

6.11 Розтоплювання

Цю функцію можна використовувати для розтоплювання різних продуктів, напр., шоколаду чи масла. Цю функцію можна використовувати лише для однієї зони нагрівання за один раз.

1. Торкніться  на дисплеї, щоб відкрити Меню.
2. Оберіть Функції варильної поверхні > Розтоплювання з переліку.
3. Торкніться Start.
Потрібно обрати бажану зону нагрівання.
Якщо зона нагрівання вже увімкнена, з'явиться спливаюче вікно. Щоб увімкнути функцію, скасуйте попереднє налаштування рівня нагрівання.

Для виходу з Меню торкніться  або правої сторони дисплея за межами спливаючого вікна. Для навігації по Меню використовуйте < або >.

Щоб вимкнути функцію, торкніться символу вибору зони, а потім торкніться Stop.

6.12 || Пауза

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

Не можна активувати цю функцію, коли працює Допомога при готуванні або Sous-vide.

Коли функцію активовано, можна використовувати символи  і . Усі інші символи на панелі керування заблоковані.

Функція не припиняє роботу функції «Таймер».

Торкніться , щоб увімкнути функцію. На дисплеї відображається . Ступінь нагріву знижується до 1.
Щоб вимкнути цю функцію, торкніться .

Функція зупиняється PowerBoost. Найвищий рівень нагрівання знову вмикається при повторному торканні .

6.13 Таймер

Таймер зворотного відліку часу

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

Можна встановлювати цю функцію для кожної зони окремо.

1. Спочатку встановіть рівень нагрівання для відповідної зони нагрівання, а потім налаштуйте функцію.
2. Торкніться символу зони нагрівання.
3. Торкніться , На дисплеї з'являється вікно меню таймера.

4. Оберіть , щоб активувати функцію.

Символи змінюються на  .

5. Проведіть пальцем вліво або вправо, щоб обрати потрібний час (наприклад, години та/або хвилини).
6. Торкніться ОК, щоб підтвердити вибір.

Також можна обрати , щоб скасувати вибір. Коли час збіжить, пролунає звуковий сигнал і почне блимати . Торкніться , щоб зупинити сигнал.

Щоб деактивувати функцію, встановіть ступінь нагрівання на 0. Або торкніться  зліва від значення таймера, торкніться  поряд з ним та підтвердіть вибір, коли з'явиться спливаюче вікно.

Таймер

Цю функцію можна використовувати, коли варильна поверхня ввімкнена, а зони нагрівання не працюють.

Функція не впливає на роботу зон нагрівання.

1. Оберіть будь-яку зону нагрівання.

Відповідний слайдер з'являється на дисплеї.

2. Торкніться , На дисплеї з'являється вікно меню таймера.
3. Проведіть пальцем вліво або вправо, щоб обрати потрібний час (наприклад, години та хвилини).
4. Торкніться ОК, щоб підтвердити вибір.

Також можна обрати , щоб скасувати вибір. Коли час збіжить, пролунає звуковий сигнал і почне блимати . Торкніться , щоб зупинити сигнал.

Для вимкнення функції торкніться  зліва від значення таймера, торкніться  поряд з ним та підтвердіть вибір, коли з'явиться спливаюче вікно.

Секундомір

Функція автоматично починає відлік відразу після увімкнення зони нагрівання. Можна використовувати цю функцію, аби слідкувати, скільки часу вона працює.

1. Торкніться  для доступу в Меню.
2. Прокрутіть Меню, щоб обрати Налаштування > Секундомір.
3. Торкніться перемикача, щоб увімкнути/вимкнути функцію.

Функція не припиняє роботу, якщо ви підняли каструлю. Для скидання функції та її повторного запуску вручну торкніться , оберіть Скинути у спливаючому вікні. Функція починає відлік з 0. Щоб поставити функцію на Пауза на один сеанс готування, торкніться  і оберіть Пауза у спливаючому вікні. Оберіть Start, щоб продовжити відлік.

6.14 Блокування

Можна заблокувати панель керування під час роботи варильної поверхні. Це запобігає випадковій зміні встановленого ступеня нагрівання.

Встановіть спочатку ступінь нагріву.

Торкніться , щоб увімкнути функцію. Щоб вимкнути функцію, торкніться  та утримуйте протягом 3 секунд.



При вимиканні варильної поверхні ця функція також вимикається.

6.15 Захист від доступу дітей

Ця функція запобігає випадковому вмиканню варильної поверхні.

1. Торкніться  на дисплеї, щоб відкрити Меню.
2. Оберіть Налаштування > Захист від доступу дітей з переліку.
3. Щоб увімкнути функцію, увімкніть перемикач і торкніться літер A-O-X в алфавітному порядку. Щоб вимкнути функцію, вимкніть перемикач.

Для виходу з Меню торкніться  або правої сторони дисплея за межами спливаючого вікна. Для навігації по Меню використовуйте < або >.

6.16 Мова

1. Торкніться  на дисплеї, щоб відкрити Меню.
2. Оберіть Налаштування > Установка > Мова з переліку.
3. Оберіть бажану мову з переліку.

Якщо ви обрали неправильну мову, торкніться . З'явиться список. Виберіть третій варіант зверху, а потім передостанній варіант. Далі виберіть другий варіант. Прокрутіть вниз, щоб обрати бажану мову з переліку. Нарешті, оберіть опцію справа.

Для виходу з Меню торкніться  або правої сторони дисплея за межами спливаючого вікна. Для навігації по Меню використовуйте < або >.

6.17 Сигнали кнопок управл. / Рівень гучності

Можна обрати тип звуку варильної поверхні або повністю вимкнути звук.

Можна вибрати клацання (за промовчанням) або сигнал.

1. Торкніться  на дисплеї, щоб відкрити Меню.
2. Оберіть Налаштування > Установка > Сигнали кнопок управл. / Рівень гучності з переліку.
3. Оберіть бажану опцію.

Для виходу з Меню торкніться  або правої сторони дисплея за межами спливаючого вікна. Для навігації по Меню використовуйте < або >.

6.18 Яскравість дисплею

Яскравість дисплея можна змінити.

Доступні 4 рівні яскравості: 1 — це найнижчий, 4 — це найвищий.

1. Торкніться  на дисплеї, щоб відкрити Меню.
2. Оберіть Налаштування > Установка > Яскравість дисплею з переліку.
3. Оберіть бажаний рівень.

Для виходу з Меню торкніться  або правої сторони дисплея за межами спливаючого вікна. Для навігації по Меню використовуйте < або >.

6.19 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.

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

Для автоматичного керування функцією налаштуйте автоматичний режим H1 - H6. Для варильної поверхні спочатку налаштовано режим H5. Витяжка активується, коли

варильна поверхня працює. Варильна поверхня автоматично розпізнає температуру посуду та регулює швидкість вентилятора. Можна встановити лише підсвітку, обравши режим Н1.



При зміні швидкості вентилятора витяжки встановлений за промовчанням зв'язок з варильною поверхнею деактивується. Щоб поновити цю функцію, вимкніть та знову увімкніть обидва прилади.

Ре- жим	Авто- ма- тична під- світ- ка	Кип'ятін- ня ¹⁾	Смажен- ня ²⁾
Н0	Вимк.	Вимк.	Вимк.
Н1	Увімк.	Вимк.	Вимк.
Н2 ³⁾	Увімк.	Швидкість вентилято- ра 1	Швидкість вентилято- ра 1
Н3	Увімк.	Вимк.	Швидкість вентилято- ра 1
Н4	Увімк.	Швидкість вентилято- ра 1	Швидкість вентилято- ра 1
Н5	Увімк.	Швидкість вентилято- ра 1	Швидкість вентилято- ра 2

Ре- жим	Авто- ма- тична під- світ- ка	Кип'ятін- ня ¹⁾	Смажен- ня ²⁾
Н6	Увімк.	Швидкість вентилято- ра 2	Швидкість вентилято- ра 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.

Зміна режимів

Якщо вас не влаштовує рівень шуму/швидкість вентилятора, можна змінити режим вручну.

1. Торкніться .

Оберіть Налаштування > Hob²Hood з переліку.

2. Оберіть бажаний режим.

Для виходу з Меню торкніться або правої сторони дисплея за межами спливаючого вікна.

Після завершення готування та вимкнення варильної поверхні вентилятор витяжки може продовжувати працювати протягом певного часу. Після завершення цього часу система вимикає вентилятор автоматично та запобігає випадковому увімкненню протягом наступних 30 секунд.

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

7. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 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 багат шаровим 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».

7.2 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, посуд виявлено після розміщення його на варильній поверхні.
- шипіння, шум: працює вентилятор.

Шуми є нормальними і не свідчать про несправність.

7.3 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.

7.4 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 - 2	Голландський соус, розтоплення: масла, шоколаду, желатину.	5 - 25	Помішуйте час від часу.
1 - 2	Згущування: збиті омлети, запіканки з яєць.	10 - 40	Готуйте з накритою кришкою.
2 - 3	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.
3 - 4	Готування на парі овочів, риби, м'яса.	20 - 45	Додайте кілька столових ложок рідини.
4 - 5	Готування картоплі на парі.	20 - 60	Використовуйте макс. ¼ л води на 750 г картоплі.
4 - 5	Приготування страв у великій кількості, звичайних та густих супів.	60 - 150	До 3 л рідини плюс інгредієнти.
6 - 7	Легке підсмажування: шніцелів, кордон блю, відбивних, фрикадельок, сардельок, печінок, борошняної підливки, яєць, омлетів, оладок.	скільки потрібно	Переверніть по завершенні половини часу.
7 - 8	Сильне смаження дерунів, філе, стейків.	5 - 15	Переверніть по завершенні половини часу.
9	Кип'ятіння води, готування макаронів, обсмажування м'яса (гуляш, тушковане м'ясо), приготування картоплі фрі.		
P	Кип'ятіння великої кількості води. Активовано PowerBoost.		

7.5 Поради і рекомендації для Термощуп

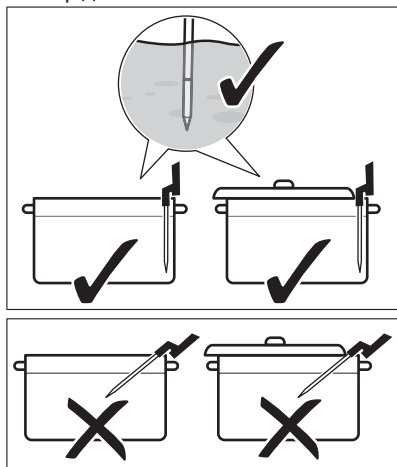


Для таких функцій, як Допомога при готуванні і Sous-vide, можна використовувати Термощуп лише на лівій стороні варильної поверхні. З функцією Термометр можна використовувати Термощуп також на правій стороні варильної поверхні.

Для забезпечення належного зв'язку (📶, 📶) між Термощуп і варильною поверхню:

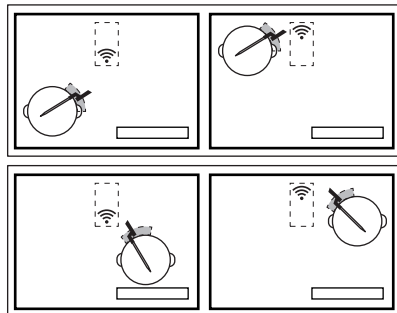
Для рідин

- Занурте Термощуп у рідину в межах рекомендованого діапазону занурення. Позначка мінімального рівня має бути покрита рідиною.
- Помістіть Термощуп скраю каstrулі. За можливості, тримайте його у вертикальному положенні. Переконайтеся, що його наконечник торкається дна посуду. Ручка Термощуп завжди повинна знаходитися зовні каstrулі або сковорідки.



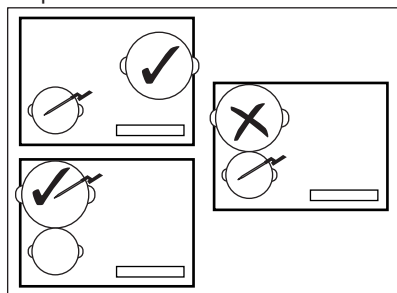
- Якщо ви бажаєте використовувати Термощуп на лівій стороні варильної поверхні, переконайтеся, що він знаходиться поблизу центру

варильної поверхні у положенні на 1-3 години. Якщо ви бажаєте використовувати його справа (з функцією Термометр), переконайтеся, що термощуп розташовано у положенні на 9-11 годин. Зверніться до зображень нижче.



Можна переміщувати Термощуп вздовж краю каstrулі, якщо не вдається встановити з'єднання.

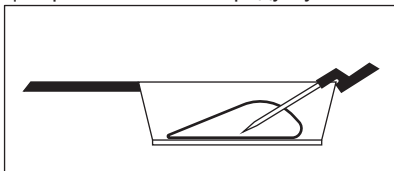
- Можна частково накрити каstrулю кришкою.
- Якщо використовується ліва зона нагрівання, не ставте великі каstrулі на ліву задню конфорку. Великі каstrулі на задній лівій зоні нагрівання можуть блокувати сигнал. Перемістіть велику каstrулю на задню праву зону нагрівання.



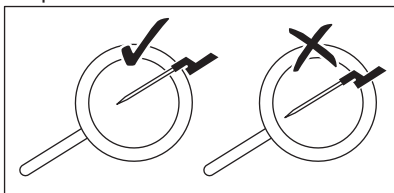
Для твердих продуктів (вимірювання внутрішньої температури)

- Вставте Термощуп в найтовщу частину продукту, до позначки мінімального рівня. Точка вимірювання має знаходитися в

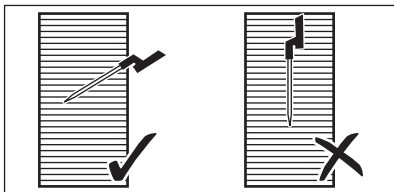
центральної частині продукту.



- Переконайтеся, що Термощуп міцно вставлено у продукт. Металева частина Термощупу не повинна торкатися стінок каструлі/сковорідки. Гачок ручки має бути направлений вниз.



- Для м'яса/риби товщиною 2-3 см кінчик Термощупу має досягати дна сковороди.
- Витягніть Термощуп перш, ніж перевертати продукт.
- При використанні планчі переконайтеся, що ручка Термощупу залишається справа за межами її поверхні. Зверніться до зображень нижче.



7.6 Готування за низьких температур — Принципи безпеки продуктів харчування

Дотримуйтеся наведених інструкцій під час готування за низьких температур, напр. методом Sous-vide.

- Вимийте/продезінфікуйте руки перед приготування їжі. Використовуйте одноразові рукавички.

- Використовуйте тільки високоякісні свіжі продукти, що зберігалися у належних умовах.
- Завжди ретельно мийте та очищуйте фрукти і овочі.
- Підтримуйте чистоту робочої поверхні та дошки для нарізання. Використовуйте різні дошки для різних видів продуктів.
- Приділяйте особливу увагу гігієні під час приготування птиці, яєць та риби. Птицю завжди слід готувати при температурі мінімум 65 °C не менше 50 хвилин.
- Переконайтеся, що риба, яку ви бажаєте приготувати з використанням Sous-vide, має якість сашімі, тобто надзвичайно свіжа.
- Зберігайте приготовлену їжу в холодильнику не більше 24 годин.
- Для людей з ослабленою імунною системою або хронічними захворюваннями рекомендується пастеризувати їжу перед вживанням. Пастеризуйте їжу за температури 60 °C мінімум одну годину.

7.7 Довідник з готування

У таблиці нижче наведені приклади типів продуктів та зазначені оптимальні температури і рекомендований час готування. Ці параметри можуть змінюватися в залежності від температури, якості, консистенції та кількості продуктів.

Тривалість часу приготування залежить у більшій мірі від товщини продукту, ніж від його ваги. Наприклад, для стейка, чим товщим є шматок, тим більше часу потрібно, аби всередині нього було досягнуто попередньо встановлену температуру. Аби стейк товщиною 2 см досягнув температури 58 °C потрібно приблизно одну годину, у той час як для стейка товщиною 5 см знадобиться близько чотирьох годин.

Слідкуйте за першим сеансом приготування, аби перекоонатися, що зазначені нижче параметри відповідають вашим звичкам щодо приготування та посуду. Ці параметри

можна змінювати відповідно до ваших особистих уподобань.

Тип продукту	Метод готування	Ступінь приготування	Товщина / кількість продукту	Внутр. темп. / темп. готування (°C)	Тривалість готування (хв.)
Яловичина - стейк	Sous-vide	ледь просмажений	2 см	50 - 54	45 - 90
			4 см		100 - 150
			6 см		180 - 250
		помірно просмажений	2 см	55 - 60	45 - 90
			4 см		100 - 150
			6 см		180 - 250
		добре просмажений	2 см	61 - 68	45 - 90
			4 см		100 - 150
			6 см		180 - 250
Курка - грудка	Sous-vide	повністю просмажена	200 - 300 г	64 - 72	45 - 60
	Тушкування	повністю просмажена		68 - 74	35 - 45
Курка - ніжка	Тушкування	повністю просмажена	200 - 300 г	78 - 85	30 - 60
Свинина - стейк	Sous-vide	повністю просмажений	2 см	60 - 66	35 - 60
Свинина - вирізка	Sous-vide	повністю просмажена	4 - 5 см	62 - 66	60 - 120
Філе баранини	Sous-vide	помірно просмажене	2 см	56 - 60	35 - 60
		повністю просмажене		64 - 68	40 - 65
Ягняче філе (без кісток)	Sous-vide	помірно просмажене	200 - 300 г	56 - 60	60 - 120
		повністю просмажене		64 - 68	65 - 120

Тип продукту	Метод готування	Ступінь приготування	Товщина / кількість продукту	Внутр. темп. / темп. готування (°C)	Тривалість готування (хв.)
Лосось	Sous-vide	із золотавою шкіркою	2 см	46 - 52	20 - 45
			3 см	46 - 52	35 - 50
	Тушкування	із золотавою шкіркою	2 см	55 - 68	20 - 35
			3 см	55 - 68	25 - 45
Тунець	Sous-vide	із золотавою шкіркою	2 см	45 - 50	35 - 50
Креветки	Sous-vide	із золотавою шкіркою	1 - 2 см	50 - 56	25 - 45
Яйця	Sous-vide	м'яке ¹⁾	розмір М	63 - 64	45 - 70 ²⁾
		середнє ¹⁾		65 - 67	45 - 70 ²⁾
		тверде ¹⁾		68 - 70	45 - 70 ²⁾
	Варка	м'яке		кип'ятіння	4
		середнє		кип'ятіння	7
		тверде		кип'ятіння	10
Рис	Набухання	готовий	-	-	10 - 30
Картопля	Варка	готова	-	-	15 - 30
Овочі (свіжі)	Sous-vide	готові	-	85	30 - 40
Спаржа	Sous-vide	готова	-	85	30 - 40

1) Білок залишається рідким.

2) Час наведено для яєць середнього розміру. Для великих яєць та яєць з холодильника додайте одну хвилину до часу приготування.

Додаткові рекомендації для Допомога при готуванні:

- Налийте в каструлю відповідну кількість рідини (напр., від 1 до 3 літрів) перед приготуванням. Намагайтеся не доливати її під час приготування.
- Користуйтеся кришкою, аби заощадити енергію та швидше досягнути потрібної температури (також для підігрівання води).
- Періодично помішуйте страву під час готування для забезпечення

рівномірного розподілу температури.

- Додайте сіль на самому початку процесу готування.
- Розморозьте продукти перед приготуванням.
- Додавайте овочі (напр., брокколі, цвітну капусту, зелений горох, брюсельську капусту), коли вода досягне необхідної температури і з'явиться спливаюче вікно.
- Додавайте картоплю або рис у холодну воду перед початком функції.

- Для тушкованих страв, соусів, супів, карі, рагу, гуляшу та бульйонів можна використовувати режим Розігрівання або Повільне готування. Перед увімкненням функції Повільне готування обсмажте інгредієнти (без Термошуп) та додайте холодну воду; далі активуйте функцію з Допомога при готуванні.
- Для невеликих морепродуктів, напр., шматочків/щупальців восьминога або моллюсків можна використовувати режим Смаження.

Додаткові рекомендації для Смаження:



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Користуйтеся лише каструлями з плоским дном.



УВАГА

Використовуйте ламінований посуд лише для низьких рівнів нагрівання, щоб запобігти перегріванню та пошкодженню посуду.

- Вмикайте функцію, коли варильна поверхня холодна (не потрібне прогрівання).
- Користуйтеся посудом із нержавіючої сталі з багатощаровим дном.
- Не використовуйте посуд із тисненням посередині дна.
- Час нагрівання для різних розмірів посуду різний. Важкий посуд утримує більше тепла, ніж легкий, але на його нагрівання витрачається більше часу.
- Переверніть продукт при досягненні ним половини встановленої температури.
Дуже товсті шматки продукту потрібно перевертати частіше (тобто кожні дві хвилини). Для одержання найкращих результатів рекомендовано використовувати спочатку спосіб Sous-vide. Наприкінці готування покладіть приготовлені шматки страви на попередньо розігріту сковорідку та швидко обсмажте їх з обох боків.

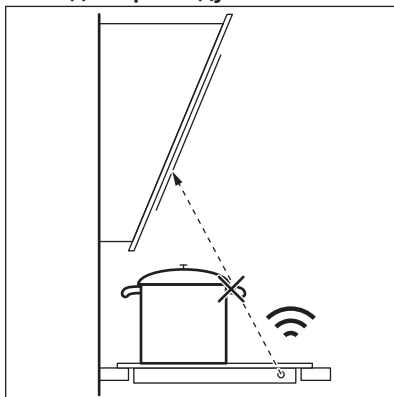
- Завжди виймайте Термошуп перш, ніж перевертати продукт.

7.8 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.



Тримайте вікно для інфрачервоного сигналу Hob²Hood чистим.



Інші прилади з дистанційним керуванням можуть блокувати сигнал. Не використовуйте такі прилади поблизу варильної поверхні під час роботи Hob²Hood.

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 .

8. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

8.1 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 шкребок для скла.

8.2 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 м'яким засобом. Після чищення витріть поверхню м'якою тканиною.
- **Видаліть плями з металевим відблиском:** скористайтеся розчином води з оцтом та витріть скляну поверхню ганчіркою.
- Поверхня варильної поверхні має горизонтальні жолоби. Варильну поверхню слід мити вологою ганчіркою з м'якими рухами зліва направо. Після чищення витріть поверхню м'якою тканиною зліва направо.

9. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

9.1 Необхідні дії в разі виникнення проблем

Несправність	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.

Несправність	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 60 секунд.	Увімкніть варильну панель і налаштуйте режим нагрівання не раніше ніж через 60 секунд.
	Ви доторкнулися до двох або більше сенсорних кнопок одночасно.	Торкайтеся лише однієї сенсорної кнопки.
	Працює Пауза.	Див. «Щоденне користування».
Дисплей не реагує на дотики.	Частина дисплея накрита, або посуд розміщено занадто близько до дисплея. На дисплей потрапила рідина або сторонній предмет.	Приберіть ці предмети. Перемістіть посуд подалі від дисплея. Очистіть дисплей, зачекайте доки прилад охолоне. Від'єднайте прилад від електромережі. Через 1 хвилину знову підключіть варильну поверхню.
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 ① чимось накрита.	Приберіть сторонній предмет із сенсорної кнопки.
Не вмикається індикатор залишкового тепла.	Зона не нагрівається, тому що працює недовго або датчик під поверхнею варильної панелі пошкоджено.	Якщо зона нагрівання працює досить довго, але не нагрівається, зверніться до авторизованого сервісного центру.
Після увімкнення Допомога при готуванні, варильна поверхня починає нагріватися, припиняє нагрівання, а потім продовжує знову.	Це перевірка безпеки, аби переконатися, що Термощуп знаходиться в каструлі, для якої активовано функцію «Допомога при готуванні».	Це звичайна процедура, вона не свідчить про несправність.

Несправність	Можлива причина	Вирішення
Не вдається увімкнути найвищий рівень нагрівання.	Для іншої зони вже встановлено найвищий рівень нагрівання.	Спочатку слід знизити потужність іншої зони.
Сенсорні кнопки нагріваються.	Посуд має занадто великий розмір або знаходиться надто близько до елементів керування.	Великий посуд розташуйте якомога далі від панелі керування.
На дисплеї відображається, що Термощуп не знайдено.	Неправильне положення Термощупу. Щось блокує його сигнал (напр., столові прилади, ручка сковорідки чи інша каструля).	Розташуйте Термощуп правильно. Див. зображення в розділі «Поради і рекомендації». Приберіть будь-які металеві предмети або інші предмети, які можуть блокувати сигнал.
На дисплеї відображається, що температура води вища за 100°C.	Термощуп не відкалібровано або відкалібровано неправильно. Варильну поверхню переміщено в інше місце.	Відкалібруйте Термощуп знову. Див. розділ «Калібрування». Також може знадобитися перевірка правильності коду калібрування. Див. розділ «П'єднання».
	Ви додали занадто багато солі у воду.	Не соліть воду, що кипить.
На дисплеї не показано температуру. На дисплеї відображається символ попередження.	Термощуп не встановив зв'язок з варильною поверхнею через занадто слабкий сигнал.	Помістіть Термощуп поблизу антени на варильній поверхні, поблизу центру. Див. розділ «Поради і рекомендації».
	Щось закриває Термощуп або антену на варильній поверхні, наприклад, частина металевого ножа.	Прийміть все, що накриває антену. Переконайтеся, що посуд розміщено в центрі зони нагрівання. Див. розділ «Поради і рекомендації».
	Зв'язок між Термощупом і антеною втрачено.	Переконайтеся, що нічого не заважає сигналу. Перемістіть Термощуп вздовж краю каструлі для налаштування його положення. Див. розділ «Поради і рекомендації».

Несправність	Можлива причина	Вирішення
	Інші прилади працюють на тій самій частоті та перешкоджають з'єднанню.	Приберіть усі прилади, які можуть перешкоджати з'єднанню. Див. розділ «Технічні дані».
Температура продукту відрізняється від очікуваної.	Неправильно встановлено Термощуп.	Переконайтеся, що точка вимірювання розташована у найтовщій частині продукту. Див. зображення в розділі «Поради і рекомендації».
Варильна поверхня виявляє значні стрибки температури.	Ви додавали воду або замінили каструлю під час готування.	Не додавайте воду та не змінюйте каструлю після початку роботи функції.
	Тепло в каструлі не розподіляється рівномірно, особливо для густих рідин.	Часто помішуйте страву.
Каструля занадто нагрівається або їжа стає надмірно перевареною дуже швидко.	Використовується занадто мала каструля.	Використовуйте каструлі, розміри яких відповідають зоні нагрівання. Див. розділ «Технічні дані».
Не вдається активувати функцію.	На тій самій зоні нагрівання виконується інша функція, яка перешкоджає активації.	Вимкніть функцію перед увімкненням іншої.
Допомога при готуванні або Sous-vide зупиняється.	На початку сеансу приготування температура рідини всередині каструлі вища за 40 °C. Використовується гарячий посуд.	Використовуйте тільки холодні рідини. Не розігрівайте посуд.
Hob²Hood не працює.	Ви закрили панель управління стороннім предметом.	Приберіть предмет з панелі управління.
Hob²Hood працює, але лише світиться підсвітка.	Активовано режим Н1.	Змініть режим на Н2 - Н6 або зачекайте, коли буде увімкнено автоматичний режим.
Працюють режими Н1 - Н6 Hob²Hood, але підсвітка вимкнена.	Можливо, проблема викликана несправністю лампи.	Зверніться до авторизованого сервісного центру.
При торканні сенсорних кнопок на панелі управління немає жодного звуку.	Звуки деактивовано.	Активуйте звуки. Див. «Щоденне користування».

Несправність	Можлива причина	Вирішення
Встановлено неправильну мову.	Ви помилково змінили мову.	Скиньте усі функції до заводських налаштувань. Оберіть Скинути всі налашт. з Меню. Від'єднайте прилад від електромережі. Через 1 хвилину знову підключіть варильну поверхню. Встановіть Мова, Яскравість дисплею і Рівень гучності.
Зона нагрівання вимикається. З'являється повідомлення з попередженням про те, що зона нагрівання вимкнеться.	Автоматичне вимкнення вимикає зону нагрівання.	Див. «Щоденне користування». Вимкніть варильну поверхню та увімкніть її знову.
З'являється  і повідомлення.	Працює Блокування.	Див. «Щоденне користування».
З'являється «О - Х - А».	Працює Захист від доступу дітей.	Див. «Щоденне користування».
Мигить  .	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».
На дисплеї відображається  і число.	Помилка функціонування варильної панелі.	Вимкніть варильну поверхню та увімкніть 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.

9.2 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.
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.

10. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

10.1 Табличка з технічними даними

Модель IAE84881FB
Тип 62 D4A 01 CA
Індукційне нагрівання 7.35 кВт
Сер. номер
AEG

Номер виробу (PNC) 949 597 485 00
220-240 В / 400 В 2Н 50-60 Гц
Вироблено в Німеччині
7.35 кВт



10.2 Ліцензії на програмне забезпечення

Програмне забезпечення, включене до варильної поверхні, містить ліцензоване й захищене авторськими правами програмне забезпечення BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 тощо.

Ознайомитися з повним екземпляром ліцензії можна на: Меню > Налаштування > Сервіс > Ліцензія.

Завантажити вихідний код програмного забезпечення з відкритим вихідним кодом можна, якщо перейти за посиланням, що міститься на веб-сторінці продукту.

10.3 Специфікація зон нагрівання

Зона нагрівання	Номінальна потужність (макс. ступінь нагрівання) (Вт)	PowerBoost [Вт]	PowerBoost макс. тривалість [хв.]	Діаметр посуду (мм)
Передня ліва	2300	3200	10	125 - 210
Задня ліва	2300	3200	10	125 - 210
Середня передня	1400	2500	4	125 - 145
Задня права	2300	3600	10	205 - 240

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.

10.4 Термощуп Технічні характеристики

Термощуп дозволений для використання в контакт з харчовими продуктами.

Робоча частота	433,05 - 434,73 МГц
----------------	------------------------

Максимальна потужність сигналу	5 дБм
Діапазон температур	0 - 120°C
Цикл вимірювання	3 секунди

11. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

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

Ідентифікатор моделі		IAE84881FB
Тип варильної поверхні		Вбудована варильна поверхня
Кількість зон нагрівання		4
Технологія нагрівання		Індукція
Діаметр круглих зон нагрівання (Ø)	Передня ліва	21,0 см
	Задня ліва	21,0 см
	Середня передня	14,5 см
	Задня права	24,0 см
Споживання електроенергії однією зоною нагрівання (EC electric cooking)	Передня ліва	179,6 Вт·год/кг
	Задня ліва	189,1 Вт·год/кг
	Середня передня	180,2 Вт·год/кг
	Задня права	185,2 Вт·год/кг
Споживання електроенергії варильною поверхнею (EC electric hob)		183,5 Вт·год/кг

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

Показники споживання електроенергії, пов'язані з зоною готування, позначено позначками для відповідних зон нагрівання.

11.2 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 розтоплення продуктів.

12. 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



867350230-B-122019



AEG