

TI64IG00FB

SQ	Udhëzimet për përdorim Vatër gatimi	2
BG	Ръководство за употреба Плоча	27
CA	Manual d'usuari Placa	54
HR	Upute za uporabu Ploča za kuhanje	79
CS	Návod k použití Varná deska	103
ET	Kasutusjuhend Pliidiplaat	127
KA	მომხმარებლის სახელმძღვანელო ღუმლის ზედაპირი	151
EL	Οδηγίες Χρήσης Εστίας	179
HU	Használati útmutató Főzőlap	206
LV	Lietošanas instrukcija Plīts	231
LT	Naudojimo instrukcija Kaitlentė	256
MK	Упатство за ракување Плоча за готвење	280
PL	Instrukcja obsługi Płyta grzejna	308
PT	Manual de instruções Placa	334
RO	Manual de utilizare Plită	359
RU	Инструкция по эксплуатации Варочная панель	383
SR	Упутство за употребу Плоча за кување	411
SK	Návod na používanie Varný panel	437
SL	Navodila za uporabo Kuhalna plošča	461
ES	Manual de instrucciones Placa de cocción	484
UK	Інструкція Варильна поверхня	509



Добро пожаловать в AEG! Благодарим вас за то, что вы остановили свой выбор на нашем изделии.



Найти инструкции по эксплуатации, а также рекомендации по использованию, устранению неисправностей, техническом обслуживании и ремонте:
www.aeg.com/support

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	383
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	386
3. УСТАНОВКА.....	389
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	391
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	392
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	393
7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	396
8. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	402
9. УХОД И ЧИСТКА.....	405
10. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	405
11. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	408
12. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	408
13. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	409

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией. Изготовитель не несёт ответственность за травмы/ущерб, вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Обязательно храните данную инструкцию вместе с прибором для использования в будущем.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми 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 изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.

- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны! Не прикасайтесь к нагревательным элементам.

- **ВНИМАНИЕ!** Не оставляйте на плите без присмотра продукты, готовящиеся на жире или масле, это может представлять опасность и привести к пожару.
- Дым является признаком перегрева. Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой. Выключите прибор и накройте пламя, например, противопожарным одеялом или крышкой.
- **ВНИМАНИЕ!** Подключение прибора к электросети не должно выполняться через внешние переключающие устройства, например, таймеры, а также через электрические цепи, регулярно включающиеся и выключающиеся поставщиком электроэнергии.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления. Короткий процесс приготовления необходимо контролировать постоянно.
- **ВНИМАНИЕ!** Опасность возгорания: не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки на варочную поверхность, так как возможно их сильное нагревание.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Не используйте для очистки прибора подаваемую под давлением воду и пар.
- После использования выключите конфорку, установив ее ручку управления в соответствующее положение. Не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.
- **ВНИМАНИЕ!** При обнаружении трещин на поверхности выключите прибор во избежание поражения электрическим током. Если прибор подключен к электросети напрямую с помощью клеммной колодки, извлеките плавкий предохранитель, чтобы отсоединить прибор от сети. В любом случае необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.

- В случае повреждения кабеля питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или другим компетентным специалистом.
- **ВНИМАНИЕ!** Используйте только защиту варочной поверхности, которая была разработана производителем прибора для приготовления пищи, обозначена производителем прибора в инструкциях как пригодная для использования с данным прибором или 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 специалистом.

ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора или получения травмы.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- Поверхности срезов столешницы необходимо покрыть герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.
- Защитите днище прибора от пара и влаги.
- Не устанавливайте прибор рядом с дверьми или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора горячей

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 затянuty 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 электрические подключения должны выполняться квалифицированным электриком.
- Если на табличке с техническими данными отсутствует.

- Перед выполнением каких-либо операций с прибором 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, которая неплотно держится в розетке (если это применимо к данному прибору), может привести к перегреву контактов.
- Используйте правильный сетевой кабель.
- Не допускайте спутывания электропроводов.
- Убедитесь, что установлена защита от поражения электрическим током.
- Используйте оправку кабеля.
- При подключении прибора к розетке убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору) не касается горячего прибора или горячей посуды.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Убедитесь, что вилка сетевого кабеля (если это применимо) или сетевой кабель не повреждены. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в наш 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 в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть 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 вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели,

предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.

- 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.

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Перед первым использованием удалите всю упаковку, наклейки и защитную пленку (если применимо).
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку 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.
- Горячее масло может разбрызгиваться, когда вы помещаете в него пищевые продукты.
- Не используйте алюминиевую фольгу или другие материалы между варочной

поверхностью и кухонной посудой, если иное не указано производителем этого прибора.

- Используйте только аксессуары, рекомендованные производителем для этого прибора.

 ВНИМАНИЕ!

Риск возгорания и взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Во время приготовления не допускайте контакта жиров и масел с открытым пламенем или нагретыми предметами.
- Образующиеся сильно нагретым маслом пары могут привести к самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки пищи, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.

 ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Во избежание ожогов 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.
- Следите за тем, чтобы на прибор не падали предметы или кухонная посуда. Поверхность может быть повреждена.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Посуда, изготовленная из чугуна или с поврежденным дном, может привести к появлению царапин на стеклянной или стеклокерамической поверхности. Всегда поднимайте эти предметы при их перемещении на варочной панели.

2.4 Уход и очистка

- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Перед каждой очисткой выключайте прибор и дайте ему остыть.
- Очистите прибор мягкой тканью, смоченной в . Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы, если не указано иное.

2.5 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр. Используйте только оригинальные запасные части.
- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.

2.6 Утилизация

 ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные органы управления.
- 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 Соединительный кабель

- Варочная панель поставляется с сетевым шнуром.
- При замене поврежденного кабеля питания используйте кабель следующего типа: H05V2V2-F, который выдерживает температуру 90 °C и выше. Минимальное сечение каждого провода кабеля должно соответствовать сечению, указанному в таблице ниже. Обратитесь в местный сервисный центр. Замену сетевого шнура должен выполнять только квалифицированный электрик.

ВНИМАНИЕ!

Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Запрещается использовать шнуры со штепсельными вилками для подключения прибора.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не сверлить и не паять концы проводов. Это запрещено.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

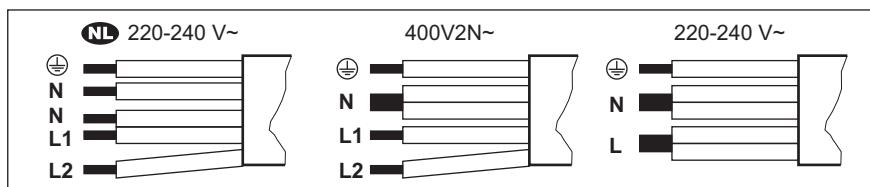
Не подключайте кабель без концевой гильзы.

Однофазное подключение

1. Снимите гильзы с концов проводов черного, коричневого и синего цвета.
2. Снимите часть изоляции с концов проводов черного, коричневого и синего цвета.
3. Подсоедините концы проводов черного и коричневого цвета.
4. Наденьте новую гильзу на конец общего провода (требуется специальный инструмент).
5. Подсоедините концы двух синих проводов.
6. Наденьте новую гильзу на конец общего провода (требуется специальный инструмент).

Двухфазное подключение

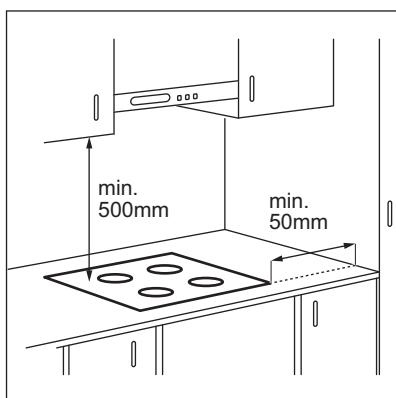
1. Удалите концевые гильзы с проводов синего цвета.
2. Снимите часть изоляции с концов проводов синего цвета.
3. Подсоедините концы двух синих проводов.
4. Наденьте новую гильзу на конец общего провода (требуется специальный инструмент).



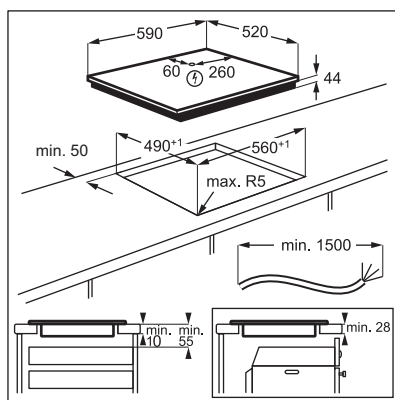
NL 220 - 240 В~		Двухфазное подключение: 400 В2N~		Однофазное подключение: 220 - 240 В~	
5 x 1,5 мм ²		5 x 1,5 мм ² или 4 x 2,5 мм ²		5 x 1,5 мм ² или 3 x 4 мм ²	
	Зеленый – желтый		Зеленый – желтый		Зеленый – желтый
N	Синий и синий	N	Синий и синий	N	Синий и синий
L1	Черный	L1	Черный	L	Черный и коричневый
L2	Коричневый	L2	Коричневый		

3.4 Сборка

При установке варочной панели под вытяжкой ознакомьтесь с инструкциями по установке вытяжки, в которых приведены данные о минимальном расстоянии между приборами.



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



Найдите видеоинструкцию «Установка индукционной варочной панели AEG — установка в столешницу». Для этого введите в поле поиска полное название, указанное на иллюстрации ниже.



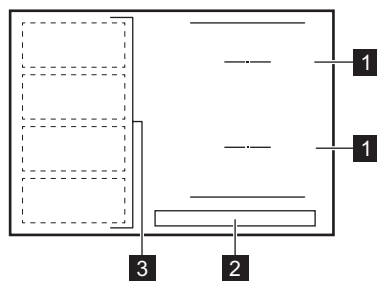
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation



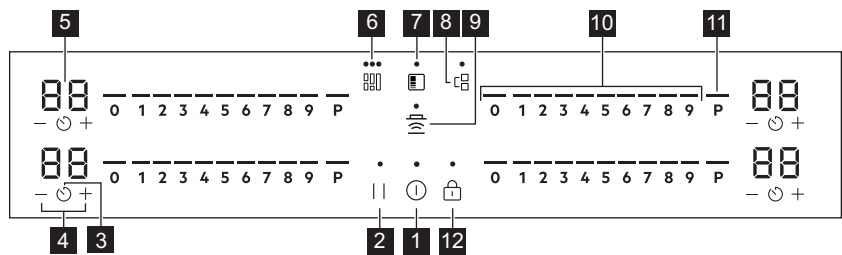
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

4.1 Функциональные элементы варочной поверхности



- 1 Индукционные конфорки
- 2 Панель управления
- 3 Индукционная конфорка с подстраиваемым размером состоит из четырех секций

4.2 Расположение панели управления



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

	Сен- сорное поле	Описание	Описание
1	ⓘ	Вкл / Выкл	Включение и выключение прибора.
2		Пауза	Включение и выключение функции.
3	⌚	Таймер	Установка функции.
4	+ / -	-	Увеличение или уменьшение времени.
5	-	Дисплей таймера	Отображение времени в минутах.
6	🔄	Flex Bridge (Flexible Bridge)	Переключение между тремя режимами функции.
7	📶	PowerSlide	Включение и выключение функции.

	Сен- сорное поле	Описание	Описание
8		Bridge	Включение и выключение функции.
9		Hob²Hood	Включение и выключение ручного режима функции.
10	-	Линейка управления	Установка мощности нагрева.
11	P	PowerBoost	Включение функции.
12		Блокир. кнопок / Защита от де- тей	Блокировка/разблокировка панели управления.

4.3 Индикаторы, отображаемые на дисплее

Индикатор	Описание
+ число	Возникла неисправность.
	OptiHeat Control (трехступенчатый индикатор остаточного тепла): продолжить приготовление / поддержание тепла / остаточное тепло.

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Ограничение мощности

Ограничение мощности определяет общий уровень используемой варочной панелью мощности в пределах установленных в доме предохранителей.

По умолчанию на варочной панели задана максимально допустимая мощность.

Уменьшение или увеличение уровня мощности:

1. Войдите в меню: нажмите и удерживайте в течение 3 секунд. Затем нажмите и удерживайте .
2. Нажмите и удерживайте на переднем таймере, пока не появится P.

3. Нажмите / на переднем таймере, чтобы задать уровень мощности.

4. Нажмите , чтобы выйти.

Уровни мощности

См. Главу «Технические данные».



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

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

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Включение или выключение

Нажмите и удерживайте , чтобы включить или выключить варочную поверхность.

6.2 Обнаружение посуды

Данная функция указывает на наличие кухонной посуды на варочной поверхности и выключает конфорки, если во время приготовления не обнаружено посуды.

Если вы поставите посуду на конфорку до выбора уровня нагрева, на панели управления появляется индикатор выше 0.

Если вы снимите посуду с включенной конфорки и на время уберете ее в сторону, индикаторы над соответствующей панелью управления начнут мигать. Если вы не поставите посуду обратно на включенную конфорку в течение 120 секунд, конфорка автоматически выключится.

Чтобы возобновить процесс приготовления, обязательно поместите посуду обратно на конфорки в течение указанного времени.

6.3 Использование конфорок

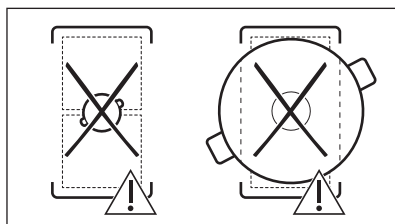
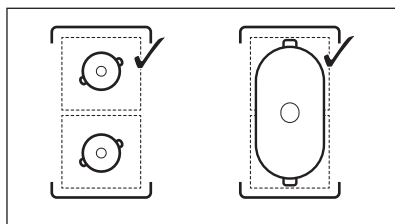
Ставьте посуду в центр выбранной конфорки. Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды.



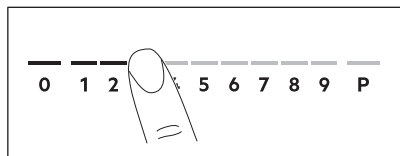
Для обеспечения оптимальной теплопередачи используйте кухонную посуду с дном, диаметр которой совпадает с размером конкретной конфорки (см. максимальное значение диаметра кухонной посуды в разделе «Технические данные» > «Спецификация конфорок»).

Убедитесь, что ваша посуда подходит для использования на индукционных варочных панелях. Подробнее о типах посуды см. в главе «Указания и рекомендации».

С помощью функции Bridge кухонная посуда большого размера может нагреваться двумя конфорками одновременно. Посуда должна покрывать центры обеих конфорок, но не выходить при этом за границы очерченных областей. Если посуда расположена между двумя центрами, функция Bridge не включается.



6.4 Настройки нагрева



1. Нажмите на отметку требуемого уровня нагрева на линейке управления.

Индикаторы над линейкой управления загораются в соответствии с выбранным уровнем мощности нагрева.

2. Для выключения конфорки нажмите цифру 0.

6.5 PowerBoost

Данная функция усиливает нагрев на индукционных конфорках. Функцию можно включить для индукционной конфорки только на ограниченный период времени. По истечении этого времени индукционная конфорка автоматически переключается обратно на максимальный уровень нагрева.



См. Главу «Технические данные».

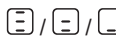
Для включения этой функции для выбранной конфорки: коснитесь **P**.
Высветится

Чтобы выключить эту функцию: измените уровень нагрева.

6.6 OptiHeat Control (Трехступенчатый индикатор остаточного тепла)



ВНИМАНИЕ!

 Пока горит индикатор, существует опасность ожога из-за остаточного тепла.

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

Если конфорка еще горячая, включаются индикаторы. Они показывают уровень остаточного тепла используемых в данный момент конфорок:



— продолжить приготовление;



— поддержание тепла;



— остаточное тепло.

Индикатор может также включиться:

- для соседних конфорок, даже если они не используются;
- когда на холодную конфорку помещают горячую посуду;
- когда варочная панель выключена, но конфорка еще горячая.

Индикатор исчезает после полного остывания конфорки.

6.7 Опции таймера

Таймер обратного отсчета

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

1. Нажмите . На дисплее таймера отобразится «00».
2. Нажимайте **+** или **-**, чтобы установить время (от 0 до 99 минут).
3. Нажмите  для запуска таймера или подождите 3 секунды. Начнется обратный отсчет времени таймером.

Для изменения времени выберите конфорку с помощью  и нажмите на **+** или **-**.

Для выключения функции выберите конфорку с помощью  и нажмите **-**. Обратный отсчет оставшегося времени выполняется до 00.

Таймер завершает обратный отсчет, раздается звуковой сигнал, и мигает 00. Конфорка отключается. Нажмите любой символ, чтобы выключить сигнал и мигание.

Таймер

1. Нажмите .

2. Чтобы установить текущее время, нажмите  или .

Таймер завершает обратный отсчет, раздается звуковой сигнал, и мигает 00. Нажмите любой символ, чтобы выключить сигнал и мигание.

Для выключения функции нажмите  и . Обратный отсчет оставшегося времени выполняется до 00.

6.8 Система управления мощностью

Если при включении нескольких конфорок потребляемая мощность превышает ограничение электропитания, функция распределяет доступную мощность между всеми конфорками. Варочная панель контролирует степень нагрева для защиты плавких предохранителей, установленных на домашнем электрощите.

- Если варочная панель достигает максимальной доступной мощности (см. табличку с техническими данными), мощность конфорок автоматически уменьшается.
- Значение уровня нагрева конфорки, выбранной первой, всегда будет приоритетом. Оставшаяся мощность будет разделена между другими конфорками в соответствии с порядком выбора.
- Для конфорок с пониженной мощностью линейка управления мигает и отображает максимально доступные для них уровни нагрева.
- Подождите, пока дисплей перестанет мигать, или уменьшите уровень нагрева последней выбранной конфорки. Конфорки будут работать с пониженным уровнем нагрева. При необходимости вручную меняйте мощность нагрева конфорок.

6.9 Структура меню

Таблица отображает основную структуру меню.

Пользовательские настройки

Символ	Установка	Возможные варианты
b	Звук	Вкл / Выкл (–)
P	Ограничение мощности	15 - 73
H	Режим AUTO	0 - 6
E	Журнал сигналов тревоги/ошибок	Список недавних сигналов тревоги/ошибок.

Для ввода пользовательских параметров: нажмите и удерживайте  в течение 3 секунд. Затем нажмите и удерживайте . Параметры отображаются на таймере конфорок с левой стороны.

Навигация по меню: меню состоит из символа настройки и значения. На заднем таймере появляется символ, а на переднем – значение. Для переключения между настройками нажмите  на переднем таймере. Для изменения заданного значения нажмите  или  на переднем таймере.

Для выхода из меню нажмите .

OffSound Control

Звуки можно включить/выключить в меню > Пользовательские настройки.



См. раздел «Структура меню».

Когда звуки выключены, вы по-прежнему слышите звук, если:

- вы коснулись ,
- работает таймер;
- вы нажмете на неактивный символ.

7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

7.1 Автоматическое выключение

Данная функция автоматически выключает варочную панель, если:

- выключены все конфорки
- После включения варочной поверхности не задаются ни уровень нагрева, ни скорость вентилятора,
- панель управления чем-либо залита или на ней что-либо находится дольше десяти секунд (сковорода, тряпка). Выдается звуковой сигнал, и варочная панель выключается. Удалите предмет или очистите панель управления.
- Варочная поверхность становится слишком горячей (например, когда жидкость в кастрюле полностью выкипает). Перед использованием варочной панели дайте конфорке остыть.
- Вы не выключили конфорку и не изменили уровень нагрева. Через некоторое время выключается варочная поверхность.

Соотношение уровня нагрева и времени, по истечении которого варочная панель выключается:

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

7.2 Пауза

Эта функция устанавливает для всех работающих конфорок наименьший уровень нагрева.

При работе функции возможно использование символов ① и ||. Все остальные символы на панелях управления заблокированы.

Даная функция не отключает функции таймера.

1. Для включения функции нажмите кнопку ||.

Уровень нагрева будет понижен до значения «1».

2. Для выключения функции: нажмите ||.

Отобразится предыдущий уровень нагрева.

7.3 Блокир. кнопок

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

Сначала задайте уровень нагрева.

Для включения функции нажмите кнопку .

Для выключения функции нажмите кнопку  повторно.



Функция выключается при выключении варочной поверхности.

7.4 Защита от детей

Эта функция предотвращает случайное использование варочной поверхности.

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



После выключения варочной поверхности данная функция продолжает работать. Индикатор над  загорится.

Для выключения функции нажмите ①. Не устанавливайте уровень нагрева.

Нажмите и удерживайте  в течение 3

секунд, пока индикатор над символом не погаснет. Выключите варочную поверхность с помощью ①.

Приготовление при включенной

функции: нажмите ① и удерживайте  в течение 3 секунд, пока не исчезнет индикатор над символом. Варочной поверхностью можно пользоваться. При выключении варочной поверхности с помощью ① функция снова работает.

7.5 Bridge



Функция действует, когда посуда накрывает центры двух конфорок. Дополнительную информацию о правильном размещении посуды см. в разделе «Использование конфорок».

Эта функция служит для объединения двух правых конфорок, в результате чего они работают как одна конфорка.

Сначала следует установить уровень нагрева одной из правых конфорок.

Включение функции: коснитесь . Чтобы задать или изменить уровень нагрева, коснитесь одной из сенсорных кнопок управления.

Выключение функции коснитесь:

коснитесь . Конфорки работают независимо друг от друга.

7.6 Индукционная конфорка с подстраиваемым размером



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Функция Flex Bridge

Индукционная конфорка с подстраиваемым размером состоит из четырех секций. Секции можно объединять в две конфорки разного размера или в одну большую конфорку. Сочетание секций задается выбором

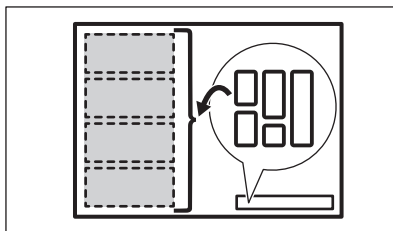
режима, подходящего к размеру кухонной посуды, которую требуется использовать. Имеются три режима: Стандартный / Big Bridge / Max Bridge.



Для выбора уровня нагрева воспользуйтесь двумя линейками управления с левой стороны.

Переключение между режимами

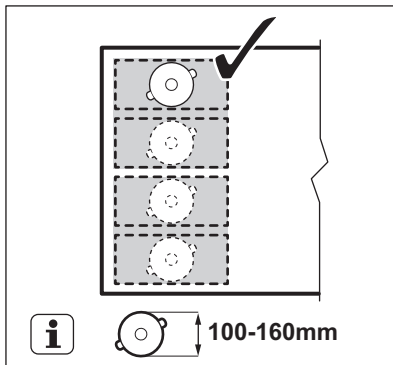
Для переключения между режимами нажмите на . Уровни нагрева будут сохранены.



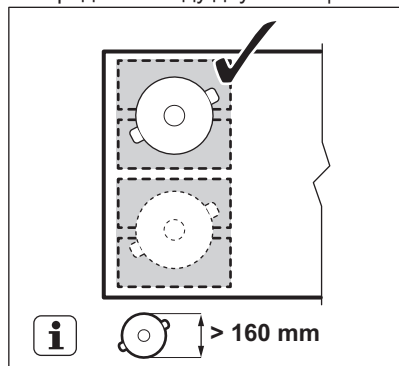
Диаметр и расположение кухонной посуды

Выбирайте режим, подходящий к размеру и форме кухонной посуды. Кухонная посуда должна как можно полнее накрывать выбранную зону нагрева.

Если диаметр дна кухонной посуды меньше 160 мм, ставьте ее в центр одной секции. При использовании режимов Big Bridge и Max Bridge можно использовать сотейник.

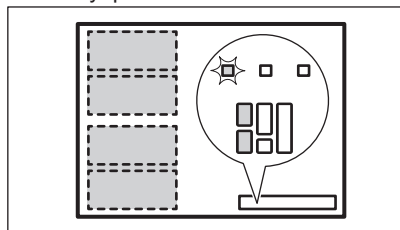


Если диаметр дна кухонной посуды составляет больше 160 мм, ставьте посуду посередине между двумя секциями.

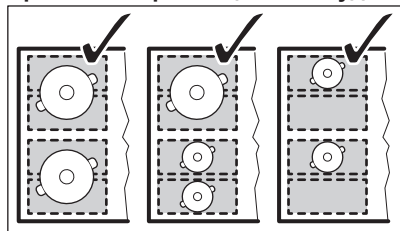


Flex Bridge Стандартный режим

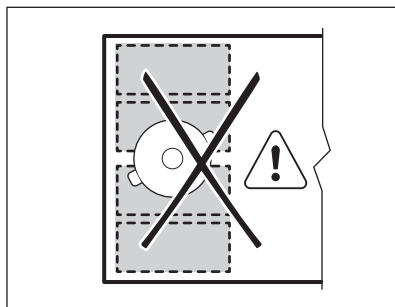
Этот режим включается по умолчанию при включении функции. Он объединяет секции двух отдельных конфорок. Уровень нагрева можно задать для каждой конфорки отдельно. Используйте две панели управления слева.



Правильное размещение посуды:

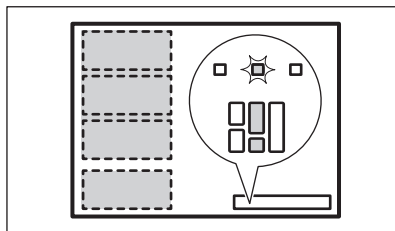


Неправильное размещение посуды:



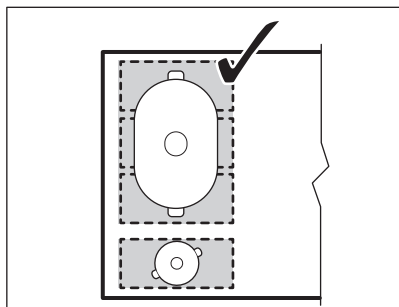
Flex Bridge Режим Big Bridge

Чтобы включить режим нажимайте на , пока не появится соответствующий индикатор режима . Данный режим объединяет три задние секции в одну конфорку. Передняя секция остается необъединенной и работает как отдельная конфорка. Уровень нагрева можно задать для каждой конфорки отдельно. Используйте две панели управления слева.

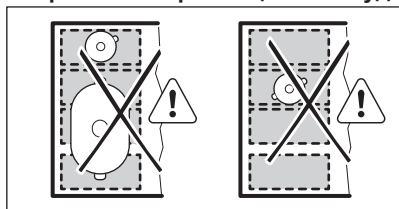


Правильное размещение посуды:

Обязательно поставьте посуду на три объединенные секции. Если в силу своих размеров используемая посуда занимает меньше двух секций, линейка управления начинает мигать, и через 2 минуты конфорка отключается.

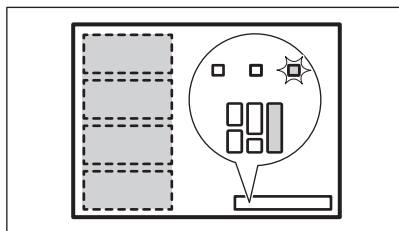


Неправильное размещение посуды:



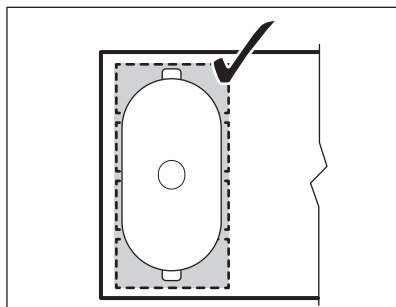
Flex Bridge Режим Max Bridge

Чтобы включить режим нажимайте на , пока не появится соответствующий индикатор режима . Данный режим объединяет все секции в одну конфорку. Для выбора уровня нагрева воспользуйтесь любой из двух линеек управления с левой стороны.

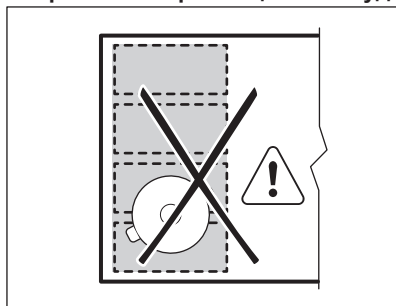


Правильное размещение посуды:

Поставьте кухонную посуду на четыре объединенные секции. Если в силу своих размеров используемая посуда занимает меньше трех секций, линейка управления начинает мигать, и через 2 минуты конфорка отключается.



Неправильное размещение посуды:



PowerSlide

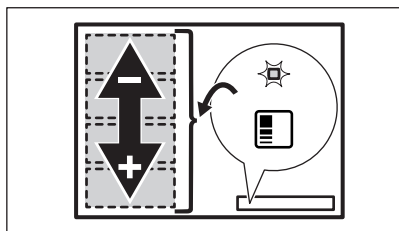
Данная функция позволяет регулировать температуру, перемещая кухонную посуду в другое положение на индукционной конфорке.

- Функция делит индукционную зону приготовления на три области с различными уровнями нагрева. Варочная поверхность определяет положение кухонной посуды и задает уровень нагрева, соответствующий ее положению.
- Посуду можно ставить на переднюю, среднюю или заднюю зону. Перемещение кухонной посуды вперед обеспечивает максимальный уровень нагрева. Для его снижения передвиньте посуду в среднее или заднее положение.
- При первом включении этой функции по умолчанию отображаются следующие настройки нагрева по умолчанию: 9 для переднего положения, 6 – для среднего и 3 – для заднего положения.

- Уровень нагрева для каждого положения можно задавать отдельно. Варочная панель запомнит настройки мощности нагрева и использует их при следующем включении функции.
- Дисплей левой передней панели управления отображает уровень нагрева для данной функции. **Для изменения уровня нагрева используйте только переднюю левую панель управления.** Во время работы функции левая задняя панель управления выключается.



При работе с этой функцией используйте только одну кастрюлю, диаметр дна которой составляет не менее 160 мм.



1. Разместите подходящую кухонную посуду на левой передней стороне конфорки.
2. Нажмите и удерживайте  для включения варочной поверхности. Прозвучит звуковой сигнал, и появятся индикаторы над  и .
3. Нажмите  для включения функции. Прозвучит звуковой сигнал, и появится индикатор над символом.
4. При необходимости перемещайте кухонную посуду вперед-назад по конфорке. Чтобы изменить положение посуды, поднимите ее и поместите на другую часть зоны приготовления. Не сдвигайте посуду, так как это может привести к образованию царапин и изменению цвета поверхности.

Уровень нагрева на панели управления регулируется автоматически.

5. Чтобы изменить уровень нагрева по умолчанию, переместите посуду в

зону, которую вы хотите сначала отрегулировать.

6. Нажмите на любой из доступных уровней нагрева на левой передней панели управления.

Обновленные уровни нагрева будут сохранены при следующем использовании функции.

7. При необходимости повторите процедуру для оставшихся конфорок.

8. Для выключения функции нажмите . Вы также можете нажать 0 на левой передней панели управления.

Прозвучит звуковой сигнал, а индикатор над символом исчезнет. Уровень нагрева изменится на 0.

Таймер можно установить во время работы PowerSlide. В этом случае таймер не отключает конфорки по истечении заданного времени. Таймер работает для всех трех конфорок, включенных функцией одновременно.

7.7 Hob²Hood

Это современная функция с использованием автоматики, связывающей варочную поверхность с вытяжкой. Как варочная панель, так и вытяжка поддерживают соединение через порты инфракрасной связи. Скорость вращения вентилятора задается автоматически в зависимости от настроек режима работы и температуры самой горячей посуды на варочной панели. Вентилятором также можно управлять вручную.



В большинстве вытяжек система дистанционного управления по умолчанию включена. Если система выключена, включите ее перед использованием этой функции. Дополнительную информацию см. в руководстве пользователя для вытяжки.

Автоматическая работа функции

Для включения данной функции в автоматическом режиме установите значение автоматического режима на H1 – H6. Изначально установлен режим H5

варочной панели. Вытяжка реагирует при каждом включении варочной панели. Варочная панель регулирует скорость вращения вентилятора, автоматически определяя температуру кухонной посуды.

Автоматические режимы

	Автоматическое зажигание	Варка 1)	Обжарка 2)
H0	Выкл	Выкл	Выкл
H1	Вкл	Выкл	Выкл
H2 3)	Вкл	Скорость вентилятора 1	Скорость вентилятора 1
H3	Вкл	Выкл	Скорость вентилятора 1
H4	Вкл	Скорость вентилятора 1	Скорость вентилятора 1
H5	Вкл	Скорость вентилятора 1	Скорость вентилятора 2
H6	Вкл	Скорость вентилятора 2	Скорость вентилятора 3

1) Варочная панель отслеживает процесс кипения и автоматически выбирает соответствующую скорость вентилятора.

2) Варочная панель отслеживает процесс обжарки и автоматически выбирает соответствующую скорость вентилятора.

3) В этом режиме вентилятор и освещение включаются вне зависимости от температуры.

Изменение автоматического режима

1. Выключите варочную панель.
2. Нажимайте на  в течение 3 секунд. Дисплей загорится и погаснет.
3. Нажимайте на  в течение 3 секунд.
4. Нажмите несколько раз на , пока на индикаторе высветится H.
5. Нажмите на таймере на  и выберите автоматический режим.



Для управления вытяжкой непосредственно с панели вытяжки, выключите автоматический режим функции.



По завершении приготовления и после выключения варочной панели вентилятор вытяжки может продолжать работать в течение определенного периода времени. По истечении указанного периода система автоматически выключает вентилятор, не допуская возможности его случайного включения в течение следующих 30 секунд.

Ручное управление скоростью вентилятора

Управлять функцией можно также в ручном режиме. Нажмите на  при включенной варочной панели. Автоматический режим работы функции отключился, теперь скорость вентилятора можно изменять вручную. При нажатии на  скорость вентилятора увеличивается на один уровень. При достижении максимального уровня следующее нажатие на  переводит скорость вентилятора вытяжки на уровень «0», что приводит к его остановке. Для повторного включения вентилятора на скорости 1 нажмите .



Чтобы включить автоматический режим, выключите варочную поверхность и снова ее включите.

Включение освещения

Вы можете настроить автоматическое включение освещения на варочной поверхности при каждом ее включении. Для этого задайте автоматический режим, выбрав из диапазона H1 – H6.



Индикатор на вытяжке выключается через 2 минуты после выключения варочной панели.

8. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

8.1 Посуда



В индукционных конфорках используется электромагнитное поле, которое очень быстро нагревает посуду.

Используйте индукционные конфорки с подходящей кухонной посудой.

- Во избежание перегрева и для более эффективной работы конфорок посуда должна быть с толстыми стенками и плоским дном.
- Прежде чем ставить посуду на варочную поверхность, убедитесь, что дно посуды сухое и чистое.
- Старайтесь не задевать кухонной посудой край и углы стекла так как это может привести к появлению сколов или повреждению стеклянной поверхности.

Материал посуды

- **правильно:** чугун, сталь, эмалированная сталь, нержавеющая сталь, посуда с многослойным дном (с надлежащей маркировкой производителя).
- **неправильно:** 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;
- магнит притягивается к дну посуды.

Размеры посуды

- Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды. См. раздел «Технические данные» > «Спецификация конфорок» для получения информации о подходящих размерах кухонной посуды. Размещайте кухонную посуду в центре выбранной конфорки.
- Эффективность конфорки зависит от диаметра дна кухонной посуды. Для обеспечения оптимальной теплопередачи используйте кухонную посуду с дном, диаметр которой совпадает с размером конкретной конфорки (см. максимальное значение диаметра кухонной посуды в разделе «Технические данные» > «Спецификация конфорок»).
- Посуда с дном, диаметр которого меньше размера конфорки, получает лишь часть излучаемой конфоркой энергии и вследствие этого нагревается медленнее.
- По соображениям безопасности и для достижения оптимальных результатов приготовления не используйте кухонную посуду большего размера по сравнению с размером, указанным в спецификации конфорок. Не храните посуду рядом с панелью управления во время приготовления. Это может повлиять на работу панели управления или случайно включить функции варочной панели.



См. «Технические данные».

8.2 Шумы во время работы



Это нормальное явление. Оно не говорит о какой-либо неисправности. Шум, издаваемый посудой, может различаться в зависимости от материала посуды и уровня мощности.

Шумы, издаваемые посудой:

- 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).
- гудение: используется высокий уровень мощности.

Шумы, издаваемые варочной панелью:

- пощелкивание: раздается щелчок электрического переключателя.
- шипение, жужжание: работает вентилятор.
- ритмичный звук: посуда обнаружена.

8.3 Öko Timer (Таймер Eco)

В целях экономии энергии нагреватель конфорки выключается до звукового сигнала таймера обратного отсчета. Время работы различается в зависимости от уровня нагрева и продолжительности процесса приготовления.

8.4 Упрощенное руководство по приготовлению

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.



Данные, приведенные в таблице, предназначены исключительно для ознакомления.

Настройки на- грева	Используйте для:	Время (мин)	Советы
1	Сохранения приготовленных блюд теплыми.	при необ- ходимо- сти	Накройте кухонную посуду крышкой.
1 - 2	Голландский соус, растапливание: сливочное масло, шоколад, желатин.	5 - 25	Время от времени перемешивайте.
2	Застывание: пышный омлет, запеченные яйца.	10 - 40	Приготовление под крышкой.
2 - 3	Рис, сваренный на медленном огне, и молочные блюда, разогрев готовых блюд.	25 - 50	Добавьте воды в количестве, как минимум вдвое превышающем количество риса. Перемешивайте молочные блюда на середине приготовления.
3 - 4	Тушение овощей, рыбы, мяса.	20 - 45	Добавьте несколько столовых ложек воды. Проверяйте количество воды во время процесса приготовления.
4 - 5	Приготовление картофеля и других овощей на пару.	20 - 60	Налейте на дно кастрюли 1–2 смсм воды. Проверяйте уровень воды во время процесса приготовления. Держите крышку на кастрюле.

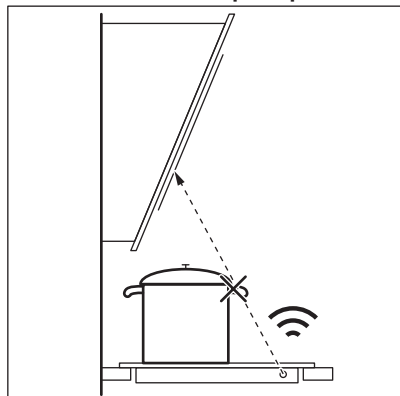
Настройки на-грева	Используйте для:	Время (мин)	Советы
4 - 5	Приготовление значительных объ-емов пищи, рагу и супов.	60 - 150	До 3 лл жидкости плюс ингреди-нты.
6 - 7	Обжаривание на слабом огне: эска-лоп, телятина «кордон блё», котле-ты, рубленые котлеты, сосиски, пе-чень, заправка для соуса, яйца, бли-ны, пирожки.	при необ-ходимо-сти	Переверните при необходимости.
7 - 8	Сильная обжарка, картофельные би-точки, стейки из филе говядины, стейки.	5 - 15	Переверните при необходимости.
9	Кипячение воды, приготовление макарон. изд., обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.		
P	Кипячение большого количества воды. PowerBoost включена.		

8.5 Указания и рекомендации по использованию Hob²Hood

При использовании варочной панели с функцией:

- Обеспечьте защиту панели вытяжки от прямого солнечного света.
- Не направляйте на панель вытяжки галогеновую лампу.
- Не накрывайте панель управления варочной панели.
- Не перекрывайте сигнал между варочной панелью и вытяжкой (например, рукой, ручкой кухонной посуды или высокой кастрюлей). См. рисунок.

Изображение вытяжки приведено ниже только в качестве примера.



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

Вытяжки, поддерживающие функцию Hob²Hood

Для ознакомления с полным ассортиментом вытяжек, работающих с этой функцией, просмотрите наш веб-сайт. Вытяжки AEG, поддерживающие эту функцию, должны иметь символ

9. УХОД И ЧИСТКА

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

9.1 Общая информация

- Очищайте варочную панель после каждого использования.
- Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.
- Царапины или темные пятна на поверхности не влияют на работу варочной панели.
- Используйте для очистки специальное средство, предназначенное для очистки варочных поверхностей.
- Используйте только скребок, предназначенный для варочных панелей со стеклянной поверхностью. Используйте скребок только в качестве дополнительного инструмента после проведения стандартной очистки стекла.

ВНИМАНИЕ!

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



Надписи на индукционной конфорке с подстраивающимся размером могут загрязниться или изменить цвет из-за скользящей по ним кухонной посуды. Можно выполнить очистку описанным способом.

9.2 Очистка варочной панели

- **Удаление следующих загрязнений следует выполнять незамедлительно:** расплавленная пластмасса, полиэтиленовая пленка, сахар и пищевые продукты, содержащие сахар. В противном случае эти загрязнения могут привести к повреждению поверхности варочной панели. Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься. Расположите специальный скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.
- **Удаление следующих загрязнений следует выполнять, только если поверхность варочной панели достаточно остыла:** известковый налет, круги от воды, пятна жира, пятна с металлическим отливом. Варочную поверхность следует чистить влажной тряпкой с неабразивным моющим средством. После очистки вытрите варочную панель насухо мягкой тканью.
- **Для удаления пятен с металлическим отливом, изменяющим первоначальный цвет поверхности:** протрите стеклянную поверхность тканью, смоченной в растворе воды с уксусом.

10. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

10.1 Что делать, если...

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Варочная панель не включает-ся или не работает.	Варочная панель не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подклю-чения варочной панели и наличие на-пряжения в сети.
	Сработал предохранитель.	Проверьте, является ли предохра-нитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает снова и снова, обратитесь к квали-фицированному электрику.
	Уровень нагрева не задавался в течение 60 секунд.	Повторно включите варочную па-нель и менее чем через 60 секунд установите уровень нагрева.
	Вы одновременно коснулись двух или более датчиков.	Коснитесь только одного датчика.
	Работает Пауза.	См. раздел «Пауза».
Раздается постоянный звуко-вой сигнал.	На панели управления капли воды или жира.	Очистите панель управления.
	Неправильное подключение к электросети.	Отключите варочную панель от сети электропитания. Обратитесь к квали-фицированному электрику или проверьте правильность установки прибора.
Невозможно установить макси-мальную мощность нагрева од-ной из конфорок.	Другие конфорки потребляют мак-симально доступную мощность. Варочная панель работает надле-жащим образом.	Уменьшите мощность, подводимую к двум конфоркам, подключенным к той же фазе. См. Главу «Система управления мощностью».
Выдается звуковой сигнал, и варочная панель выключается. Выдается звуковой сигнал, ко-гда варочная панель выключается.	На один или несколько датчиков положили посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с датчиков.
Варочная панель выключается.	На сенсоре ① оказался посто-ронний предмет.	Удалите посторонний предмет с датчика.
Не включается индикатор оста-точного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком ко-роткого времени или поврежден датчик.	Если конфорка проработала доста-точно долго, чтобы нагреться, об-ратитесь в авторизованный сервис-ный центр.
Не работает Hob [®] Hood.	Панель управления накрыта.	Снимите посторонний предмет с па-нели управления.
	Используется очень высокая ка-стрюля, которая блокирует сигнал.	Используйте кастрюлю меньших размеров, переставьте ее на другую конфорку или отрегулируйте вытяж-ку вручную.
При нажатии на датчики пане-ли управления отсутствует зву-ковой сигнал.	Звуковая сигнализация отклю-чена.	Включите звук. См. «Ежедневное ис-пользование».

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Индукционная конфорка с подстраивающимся размером не нагревает посуду.	Посуда неправильно расположена в зоне приготовления с автоматическим распознаванием посуды.	Размещайте посуду в нужном положении на индукционной конфорке с подстраивающимся размером. Положение посуды зависит от выбранной функции или режима. См. «Зона приготовления с автоматическим распознаванием посуды».
	Диаметр дна посуды не соответствует включенной функции или режиму.	Используйте только ту посуду, диаметр которой соответствует включенной функции или режиму. См. «Зона приготовления с автоматическим распознаванием посуды».
Загорится индикатор над символом  .	Работает Защита от детей или Блокир. кнопок.	См. разделы «Защита от детей» и «Блокир. кнопок».
Линейка управления мигает.	На конфорке отсутствует посуда, или конфорка закрыта не целиком.	Разместите посуду на конфорке так, чтобы она полностью накрывала конфорку.
	Неподходящий тип посуды.	Используйте посуду, которая подходит для индукционных варочных панелей. См. «Указания и рекомендации».
	Диаметр дна посуды слишком маленький для данной зоны.	Используйте посуду подходящих размеров. См. «Технические данные».
	Работает Flex Bridge (Flexible Bridge). Одна или более секций не накрыты кухонной посудой согласно выбранному режиму.	Закройте посудой нужное количество секций согласно запущенному режиму или выберите другой режим. См. «Зона приготовления с автоматическим распознаванием посуды».
Нагрев занимает много времени.	Размер дна посуды слишком маленький, поэтому посуда получает только часть энергии, излучаемой конфоркой.	Для обеспечения оптимальной теплопередачи используйте кухонную посуду с дном, диаметр которой совпадает с размером конкретной конфорки (см. максимальное значение диаметра кухонной посуды в разделе «Технические данные» > «Спецификация конфорок»).
	Работает PowerSlide. В зоне приготовления с автоматическим распознаванием посуды расположены две кастрюли или посуда занимает более одной конфорки, включенной с помощью этой функции.	Используйте только одну кастрюлю. См. «Зона приготовления с автоматическим распознаванием посуды».
Загорается  и цифра.	Произошла ошибка в работе варочной панели.	Выключите и снова включите варочную панель спустя 30 секунд. Если снова загорится  , отключите варочную панель от сети электропитания. Примерно через 30 секунд снова включите варочную панель. Если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

10.2 Если проблему не удалось решить...

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр. Сообщите сведения, указанные на табличке с техническими данными. Убедитесь, что варочная панель

эксплуатировалась правильно. В случае неправильной эксплуатации прибора техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек. Информация о гарантийном сроке и авторизованных сервисных центрах приведена в гарантийном свидетельстве.

11. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

11.1 Табличка с техническими данными

Модель TI64IG00FB:
Тип 62 B4A 09 AA
Индукционная 7.35 кВт
Серийный №.....
AEG

Продуктовый номер (PNC) 949 598 450 00
220 - 240 В / 400 В 2N, 50 Гц
Изготовлено в: Германия
7.35 кВт



11.2 Спецификация конфорок

Конфорка	Номинальная мощность (максимальный уровень нагрева) [Вт]	PowerBoost [Вт]	Максимальная продолжительность PowerBoost [мин]	Диаметр посуды [мм]
Правая передняя	2300	3200	10	145 - 265
Задняя правая	2300	3200	10	145 - 265
Зона нагрева с автоматическим распознаванием посуды	2300	3200	10	минимум 105

Мощность конфорок может незначительно отличаться от приведенных в таблице данных. Она меняется в зависимости от материала и размера кухонной посуды. Для обеспечения оптимальной теплопередачи и достижения наилучших результатов приготовления используйте

кухонную посуду с дном, диаметр которого совпадает с размером конкретной конфорки (см. максимальное значение диаметра дна кухонной посуды в соответствующей таблице). Не используйте кухонную посуду, размер которой превышает диаметра конфорки.

12. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

12.1 Технические данные в соответствии с нормами и правилами по экологизации

Модель		Ti64IG00FB
Тип конфорочной (варочной) панели		Встраиваемая варочная панель
Количество рабочих зон и/или участков		2
Технология нагрева		Индукция
Длина (L) и ширина (W) рабочей зоны или участка	Левая	L 45.8 см W 21.4 см
Длина (L) и ширина (W) рабочей зоны или участка	Правая	L 36.8 см W 26.5 см
Потребление энергии рабочей зоны или участка (EC electric cooking, E _{сw})	Левая	191.1 Вт·ч/кг
Потребление энергии рабочей зоны или участка (EC electric cooking, E _{сw})	Правая	182.9 Вт·ч/кг
Потребление энергии конфорочной (варочной) панели на килограмм (EC electric hob, E _{Chob})		187.0 Вт·ч/кг

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

12.2 Энергосбережение

Вы можете экономить электроэнергию во время ежедневного приготовления пищи, следуя приведенным ниже рекомендациям.

- Когда вы нагреваете воду, используйте только необходимое количество.
- По возможности всегда накрывайте кухонную посуду крышками.
- Размещайте кухонную посуду непосредственно в центре выбранной конфорки.
- Для поддержания блюда в теплом состоянии и для растапливания продуктов используйте остаточное тепло.

12.3 Информация об изделии для определения потребляемой мощности и максимального времени перехода в режим пониженного энергопотребления

Потребляемая мощность в выключенном состоянии	0.3 Вт
Максимальное время, необходимое для автоматического перехода оборудования в соответствующий режим пониженного энергопотребления	2 мин

13. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого

электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом .

Прибор следует доставить в место
раздельного накопления и сбора отходов
потребления или в пункт сбора

использованной бытовой техники для
последующей утилизации.