



IKB64411IB

EN Руководство пользователя | Варочная панель



Добро пожаловать на сайт AEG! Благодарим вас за выбор нашего прибора.



Получите рекомендации по эксплуатации, брошюры, информацию о неисправностях, сервисном обслуживании и ремонте:
www.aeg.com/support

Могут быть изменены без предварительного уведомления.

Содержание

1. ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	
2. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	4
3. INSTALLATION.....	6
4. ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА.....	
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	10
6. ЕЖЕДНЕВНО USE.....	11
7. ПОДСКАЗКИ.....	15
8. УХОД И ЧИСТКА.....	17
9. УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОВ.....	
10. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	
11. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	20
12. ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОБЛЕМЫ.....	21

1. УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и использованием прибора внимательно прочитайте прилагаемые инструкции. Производитель не несет ответственности за любые травмы или повреждения, которые являются результатом неправильной установки или использования. Всегда храните инструкции в надежном и доступном месте для дальнейшего использования.

1.1 Безопасность детей и уязвимых слоев населения

- Этим прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и выше, а также лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находились под наблюдением или были проинструктированы относительно безопасного использования прибора и понимают связанные с этим опасности. Детей младше 8 лет и лиц с очень обширными и сложными нарушениями здоровья следует не подпускать к прибору, если они не находятся под постоянным присмотром.

- Необходимо следить за детьми, чтобы они этого не делали играйте с прибором.
- Храните всю упаковку в недоступном для детей месте и соответствующим образом.
- утилизируйте ее - **ВНИМАНИЕ:** Прибор и его доступные части становятся горячий во время использования. Держите детей и домашних животных подальше от прибора во время использования и остывания.
- Если прибор оснащен устройством защиты от детей, оно должно быть активировано.
- Дети не должны проводить чистку и техническое использование прибора без присмотра.

обслуживание **1.2 Общая безопасность**

- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи.
- Данное устройство предназначено для использования в быту одним человеком в закрытых помещениях.
- Данное устройство может использоваться в офисах, гостиничных номерах, номера типа "постель и завтрак", фермерские гостевые дома и другие аналогичные объекты размещения, где такое
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Прибор и его доступные части становятся поврежденными, использование не превышает (средний) уровень бытового использования. нагревается во время использования. Следует соблюдать
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** На плите с жироуловителем можно готовить без присмотра осторожность, не прикасаясь к нагревательным элементам.
- это опасно и может привести к возгоранию. потушите
- Дым является признаком перегрева. Никогда не используйте воду для огонь для приготовления пищи. Выключите прибор и прикройте
- пламя, например, противопожарным одеялом или крышкой.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Питание прибора не должно осуществляться через внешнее переключающее устройство, такое как таймер,
- или подключенное к электрической цепи, которая регулярно
- **ВНИМАНИЕ:** Процесс приготовления должен контролироваться. А
- включается и выключается с помощью коммунальных
- служб, за процессом кратковременного приготовления
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасность возгорания: Не храните предметы на столе необходимо постоянно наблюдать . варочные поверхности.

- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки не следует класть на поверхность варочной панели, поскольку они могут нагреться.
- Не пользуйтесь прибором до установки его во встроенное устройство конструкции.
- Не используйте пароочиститель для чистки прибора.
- После использования выключите варочную панель с помощью кнопки управления и выполните следующие действия. не полагайтесь на датчик сковороды.
- Если на стеклокерамической поверхности есть трещины, выключите прибор и отсоедините его от сети. В случае, если прибор подключен к электросети напрямую с помощью распределительной коробки, снимите предохранитель, чтобы отключить прибор от источника питания. В любом случае обратитесь в авторизованный Сервисный центр.
- Если шнур питания поврежден, его необходимо заменить у производителя, авторизованный сервисный центр или аналогично квалифицированный персонал во избежание опасности.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Используйте только защитные приспособления для варочной панели, разработанные производителем кухонного прибора или указанные производителем прибора в инструкциях по эксплуатации как подходящие, или защитные приспособления для варочной панели, встроенные в прибор. Использование неподходящих защитных устройств может привести к несчастным случаям.

2. ИНСТРУКЦИИ ПО

ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ 2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Устанавливать это устройство должен только квалифицированный специалист. прибор.



ВНИМАНИЕ!

Опасность получения травмы или

повреждения прибора. - Снимите всю упаковку.

• Не устанавливайте и не используйте поврежденный прибор.

• Следуйте прилагаемым инструкциям по установке

вместе с прибором.

• Держите минимальное расстояние от других приборы и агрегаты.

- Всегда соблюдайте осторожность при перемещении прибор тяжелый. Всегда пользуйтесь защитными перчатками и закройте облицовку герметиком для предотвращения попадания влаги. Разбухание.
- Защитите нижнюю часть прибора от пар и влага.
- Не устанавливайте прибор рядом с дверцей или поставьте под окно. Это предотвращает нагрев защита посуды от падения с прибора - На при открытии двери или окна. каждом приборе установлены вентиляторы внизу. для охлаждения • Если прибор установлен над а ящик:

- Не хранить мелкие кусочки или

листы бумаги, которые могут застрять, поскольку они могут повредить вентиляторы охлаждения.

или повредить систему охлаждения.

- Соблюдайте расстояние не менее 2 см. между нижней частью прибора

и детали, хранящиеся в выдвижном ящике.

• Снимите все разделительные панели, установленные в корпус под прибором.

2.2 Электрическое подключение



ВНИМАНИЕ!

Опасность возгорания и поражения электрическим током.

• Все электрические соединения должны должен выполнять квалифицированный электрик.

быть выполнены • Прибор должен быть заземлен.

• Перед выполнением какой-либо операции убедитесь, что прибор отключен от сети, и убедитесь, что параметры на панели управления отключены.

• Убедитесь, что параметры на от источника питания.

панели управления отключены.

паспортная табличка совместима с

электрические характеристики сетевого питания поставьте.

• Убедитесь, что прибор установлен

правильно. Перебои с электричеством

сетевой кабель или вилка (если применимо) могут

привести к перегреву клеммы. • Не допускайте

• Используйте соответствующий сетевой кабель.

попадания электрического кабеля в сеть конфорки.

• Убедитесь, что включена защита от ударов • установленной.

Используйте на кабеле предохранительный зажим.

• Убедитесь, что сетевой кабель или вилка (если

применимо) не прикасайтесь к прибор или горячая посуда, когда вы

горячей подключите прибор к

• Не используйте адаптеры с несколькими разъемами и розетке. удлинительные кабели.

• Следите за тем, чтобы не повредить

штепсельную вилку (если применимо) или к электросети кабеля. Обратитесь в нашу авторизованную сервисную службу. Обратитесь в сервисный центр или к электрику для замены а поврежден сетевой кабель.

• Защита от ударов под напряжением и с изоляцией

детали должны быть закреплены таким образом, чтобы их нельзя было снять без инструментов.

• Вставляйте вилку сетевого кабеля к электрической сети

розетку только по окончании установки.

Убедитесь, что имеется доступ к

вилку шнура питания после установки.

• Если розетка рыхлая, не

подсоедините сетевую вилку.

• Не тяните за сетевой кабель для отсоединения • Используйте к прибору. Всегда вынимайте вилку из розетки.

только соответствующие устройства изоляции: подсоедините кабель

защитные выключатели, предохранители (винтового типа

предохранители сняты с держателя), заземление отключения от утечки и контакторы.

• Электроустановка должна иметь

изолирующее устройство, позволяющее отключать

прибор отключен от сети на всех полюсах.

Изолирующее устройство должно иметь контактное

отверстие шириной не менее 3 мм.

2.3 Использование



ВНИМАНИЕ!

Опасность получения травм, ожогов и поражения

электрическим током. • Не изменяйте прибор.

спецификацию этого • Удалите всю упаковку, маркировку и

защитной пленкой (если применимо) перед первым включением используйте.

• Убедитесь, что вентиляционные отверстия

не заблокированы.

• Не оставляйте прибор без присмотра.

во время работы.

• Установите конфорку в положение "выкл." после каждого используйте.

• Не кладите столовые приборы или крышки от кастрюль на сковородку.

зоны приготовления. Они могут нагреться.

• Не используйте прибор с влажной водой

руками или при контакте с водой.

• Не используйте прибор в рабочих целях

поверхностью или в качестве поверхности

• Если на поверхности прибора есть трещины,

для хранения. немедленно отключите

источник питания. Это необходимо для предотвращения

прибор от поражения электрическим током.

• Пользователи с кардиостимулятором должны иметь при себе расстояние не менее 30 см от

индукционные конфорки при отключении работающего прибора.

• Когда вы помещаете продукты в горячее масло, оно может брызги. материалов между варочной

• Не используйте алюминиевую фольгу или другие детали поверхностью указано производителем

и кухонную посуду, если не указано иное данного • Используйте только

прибора. принадлежности, рекомендованные для

этот прибор завода-изготовителя.



ВНИМАНИЕ!

Опасность возгорания и взрыва.

- Жиры и масла при нагревании могут выделять легко воспламеняющиеся пары. Поддерживайте огонь или нагревайте предметы вдали от жиров и масел, когда вы готовите с ними.
- Пары, выделяемые очень горячим маслом, могут вызвать самовозгорание. Отработанное масло, которое может содержать остатки пищи, может привести к возгоранию при температуре ниже, чем маслу, использованному в первый раз.
- Не кладите легко воспламеняющиеся продукты или предметы, которые намокли от легко воспламеняющихся продуктов внутри, рядом с прибором или на приборе.



ВНИМАНИЕ!

Опасность повреждения прибора.

- Не держите горячую посуду на пульте управления.
- Не накрывайте стекло крышкой от горячей сковороды поверхностью варочной панели.
- Не допускайте, чтобы посуда прокипела досуха.
- Следите за тем, чтобы на прибор не упали посторонние предметы или посуда.
 - Поверхность может быть повреждена.
- Не включайте конфорки с пустой посудой или без посуды.
- Посудой из чугуна или с утилизацией поврежденное дно может привести к появлению царапин на стекле / стеклокерамике. Всегда поднимайте эти поднимаемыми предметами, когда вам нужно их переместить на поверхности для приготовления пищи.

2.4 Уход и чистка

- Регулярно чистите прибор, чтобы предотвратить порчу материала поверхности.

- Выключите прибор и дайте ему остыть перед чисткой опустите.

Не используйте водяные брызги и пар для очистки прибора. Протрите прибор влажной мягкой тканью.

Используйте только нейтральные моющие средства. Не

используйте абразивные средства для прокладок, растворители или металлические предметы, за исключением случаев, когда абразивной чистки, не указанные в инструкции.

2.5 Обслуживание

- Для ремонта прибора обратитесь к Авторизованный сервисный центр. Используйте оригинальные материалы только запасные части.
- Что касается ламп внутри данного изделия и лампы для запасных частей, приобретаемые отдельно: Эти лампы предназначены для работы в условиях экстремальных физических условий в приборы, такие как температура, быту, вибрации, влажности или предназначены выводить информацию на рабочую панель для состояния прибора. Они не являются предназначен для использования в других целях и не подходят для бытовых помещений подсветка.

2.6



ВНИМАНИЕ!

Опасность получения травмы или удушья.

- Обратитесь в местные органы власти за информацией о том, как утилизировать прибор.
- Отключите прибор от сети и поставьте.
- Обрежьте сетевой электрический кабель рядом с прибор и утилизируйте его.

3. УСТАНОВКА



ВНИМАНИЕ!

Обратитесь к главам по технике безопасности.

3.1 Перед установкой

Перед установкой варочной панели запишите приведенную ниже информацию с заводской таблички. The заводская табличка находится в нижней части варочной панели.

Серийный номер.....

3.2 Встроенные варочные панели

Используйте встроенные варочные панели только после сборки установите варочную панель на соответствующие встроенные устройства и рабочие поверхности, соответствующие стандартам.

3.3 Соединительный кабель

- Варочная панель поставляется с подключением кабель.

• Для замены поврежденного сетевого кабеля используйте тип кабеля: H05V2V2-F, который

выдерживает температуру 90 ° C или выше. Один провод должен иметь минимальное сечение в соответствии с таблицей ниже. Обратитесь в местный сервисный центр. Соединительный кабель может быть только из замените квалифицированным электриком.

**ВНИМАНИЕ!**

Все электрические соединения должны быть выполнены совместно. квалифицированным электриком.

**ВНИМАНИЕ!**

Соединения с помощью контактных штекеров запрещено.

**ВНИМАНИЕ!**

Не сверлите и не припаивайте концы провода. Это запрещено.

**ВНИМАНИЕ!**

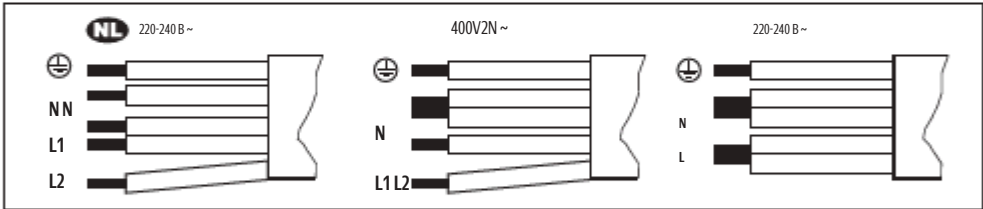
Не подключайте кабель без концевой втулки.

Однофазное подключение

1. Снимите концевую втулку кабеля с коричневого и синего проводов.
2. Снимите часть изоляции с черного, коричневого, черного и синего кабелей.
3. Соедините концы черного и коричневого кабелей.
4. Нанесите новую проволочную втулку на общий конец провода (требуется специальный инструмент).
5. Соедините концы двух синих кабелей.
6. Наденьте новую втулку на конец провода. конец провода должен быть общим (требуется специальный инструмент).

Двухфазное подключение 1.

- Снимите концевую втулку кабеля синего цвета провода.
1. Снимите часть изоляции с концы кабеля синего цвета.
 2. Соедините концы двух синих кабелей.
 3. Наденьте новую проволочную втулку на конец общего провода (требуется специальный инструмент).



NL 220-240 В ~		Двухфазное подключение: 400 В2N ~		Однофазное подключение: 220 -240 В ~	
5x1,5 мм2		5x1,5 мм2 или 4x2,5 мм2		5x1,5 мм2 или 3x4 мм2	
	Зелено-желтый		Зелено-желтый		Зелено-желтый,
N	синий и сине-	N	Синий и сине-	N	Синий и сине-
L1	черный	L1	черный	L	черный и коричневый
L2	коричневый	L2	коричневый		

3.4 Установка уплотнения - встроенное монтажные

1. Очистите сковородки на рабочей поверхности.

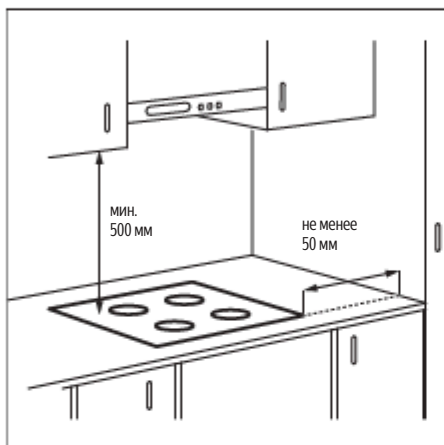
2. Разрежьте прилагаемую уплотнительную ленту размером 3x10 мм на четыре полосы. Полосы должны быть той же длины, что и рейки.
3. Обрежьте концы полосок под углом 45°. Они должны точно входить в углы сковородок.

4. Прикрепите полоски к шпунтам. Не растягивайте полоски. Не

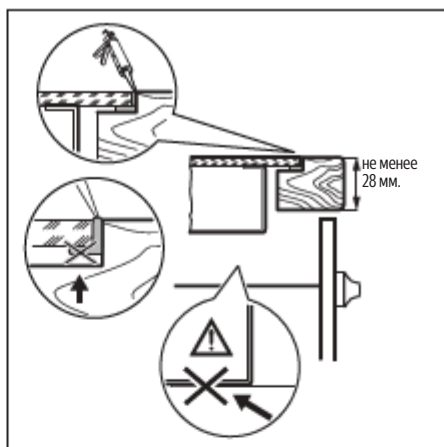
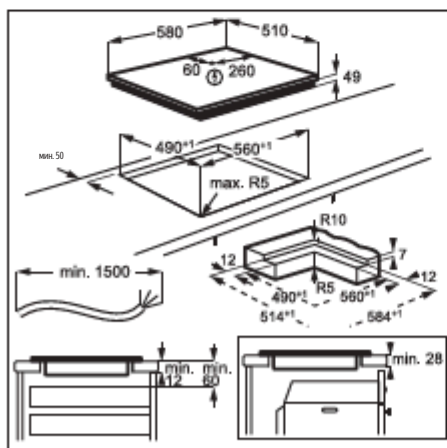
скрепляйте концы полосок одна на другую.
После сборки варочной панели заделайте оставшийся зазор между стеклокерамикой и столешницей силиконом. Убедитесь, что расстояние между стеклокерамикой и рабочей поверхностью составляет силикон не попадает под стеклокерамику.

3.5 Сборка

Если вы устанавливаете варочную панель под вытяжкой, пожалуйста, ознакомьтесь с инструкциями по установке вытяжки, чтобы узнать о минимальном расстоянии между приборами.



Если прибор установлен над выдвижным ящиком, вентиляция варочной панели позволяет разогревать продукты, хранящиеся в ящике во время приготовления.



Найти видео урок "Как установить свой Инструкция AEG варочная панель смыва инсталляция" на написание полного имени, указанного в рисунке ниже.



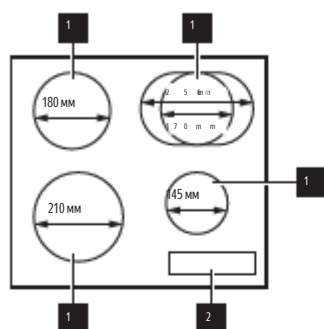
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

Как установить индукционную варочную панель AEG установка заподлицо



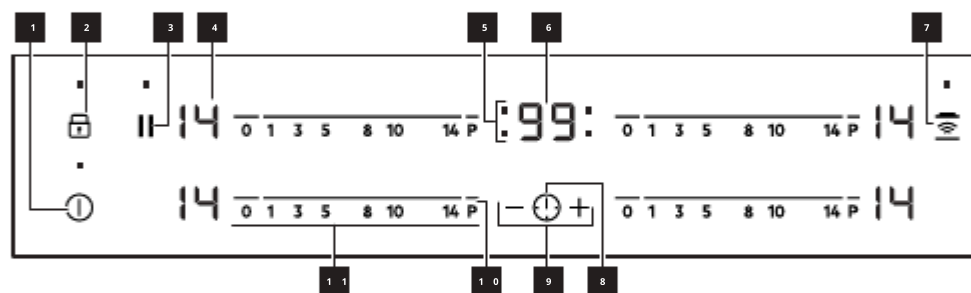
4. ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

4.1 Схема расположения варочной поверхности



- 1 Панель управления индукционной
- 2 варочной зоной

4.2 Расположение панели управления



Используйте поля датчиков для управления прибором. Дисплеи, индикаторы и звуковые сигналы сообщают, какие функции работают.

Датчик поле	Функция	Комментарий
1	Включено / выключено	Для включения и выключения варочной панели.
2	Блокировка / Устройство	Для блокировки / разблокировки панели
3	защиты от детей, Пауза ,	управления. Для включения и деактивации
4	дисплей настройки нагрева,	функции. Для отображения настройки нагрева.
5	Индикаторы таймера приготовления зоны	Чтобы показать, для какого пояса вы установили время.
6	Дисплей таймера	Для отображения времени в минутах.
7	Hob2Hood	Для включения и деактивации ручного режима работы функции.

Датчик поле	Функция	Комментарий
 	-	Чтобы выбрать зону приготовления.
 	-	Для увеличения или уменьшения
	Моторная лодка	времени. Для активации функции.
	Панель управления	Для установки режима нагрева.

4.3 Индикаторы настройки температуры

Дисплей	Описание
	Конфорка отключена.
 	Конфорка работает.
	Срабатывает пауза.
	Срабатывает автоматический
	прогрев. Работает моторная
	лодка. Неисправность.
+ цифра	
	Функция OptiHeat Control (3-ступенчатый индикатор остаточного тепла): продолжайте готовить / сохраняйте тепло / оставьте на прежнем уровне- постоянный нагрев. Срабатывает блокировка
	/ устройство защиты от детей.
	Неправильно подобранная или слишком маленькая посуда или ее
	вообще нет на конфорке. Срабатывает автоматическое отключение.

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

 **ВНИМАНИЕ!**
Обратитесь к главам по технике безопасности.

Появится 5.1 Ограничение мощности

Ограничение мощности определяет, какой объем мощности требуется используется варочной панелью полностью, в пределах установленных в доме предохранителей.

Варочная панель настроена на максимально возможную мощность установите уровень по умолчанию.

Для уменьшения или увеличения уровня мощности:

1. Выключите варочную панель.

2. Нажмите и удерживайте в течение 3 секунд. На дисплей загорается и гаснет.

3. Нажмите и удерживайте в течение 3 секунд. или

4. Пресса. Отображается P72.

5. Нажмите / таймера, чтобы установить уровень мощности.

Уровни мощности

Обратитесь к главе "Технические характеристики".



ВНИМАНИЕ!

Убедитесь, что выбранная мощность соответствует требованиям предохранитель для домашней установки.

- P72 - 7200 W
- P15 - 1500 W
- P20 - 2000 W

- 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!

Обратитесь к главам по технике безопасности.

6.1 Включение и деактивация

Касанием  в течение 1 секунды для включения или выключения варочной панели.

6.2 Автоматическое выключение

Эта функция отключает варочную автоматически, если:

панель - все конфорки отключены.,

- вы не установили настройку нагрева после включите варочную панель,
- тогда, как • вы что-то пролили или поставили на плиту удерживайте панель управления более 10 секунд (сковороду, тряпку и т.д.). Раздается звуковой сигнал, и варочная панель отключается.

Удалите предмет или очистите регулятор - варочная панель становится слишком горячей (например, при использовании функции

кастрюля выкипает досуха). Дайте конфорке остыть перед повторным использованием варочной панели.

- вы используете неправильную посуду. Символ



включается и конфорка автоматически отключается через 2 минуты.

- вы не отключаете конфорку или

измените настройку нагрева. Через некоторое время



включается, и варочная панель отключается.

Соотношение между настройкой нагрева и

время, по истечении которого варочная панель отключается:

Настройка нагрева Варочная панель отключается

через



1-3

6 часов

4-7

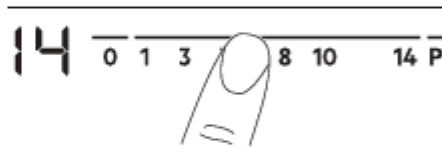
5 часов

Настройка нагрева	Варочная панель отключается после
8 - 9	4 часа
10 - 14	1,5 часа

6.3 Настройка нагрева

Для установки или изменения настройки нагрева:

Нажимайте на панель управления на нужной панели нагрева настройка или проведите пальцем по кнопке управления до тех пор, пока не достигнете нужной настройки нагрева.



6.4 OptiHeat Control (3-ступенчатая панель Индикатор остаточного тепла)



ВНИМАНИЕ!



Пока индикатор горит включена, / есть / риск ожогов от остатков нагрева.

В индукционных варочных зонах разогрейте, необходимый для процесса приготовления приготовление происходит непосредственно на дне посуды. В стеклокерамика нагревается за счет тепла кухонной посуде. Индикаторы появляются,

когда конфорка нагревается для тех конфорок, является горячей. Они показывают уровень остатков в которых вы находитесь в данный момент.

при использовании:



продолжайте готовить,

-  - поддерживать тепло,
-  - остаточное тепло.

Также может отображаться индикатор:

- для соседних конфорок, даже если - когда вы ими не пользуетесь,

горячая посуда ставится на холодную - когда конфорка для приготовления пищи,

варочная панель выключена, но индикатор конфорка для приготовления пищи все еще горячая.

исчезает при завершении приготовления.

конфорка остыла.

6.5 Автоматический разогрев

Используйте эту функцию для настройки желаемого за более короткое время. Когда функция включена, появляется кнопка

режима нагрева варочная зона работает на сначала установите, а затем продолжайте. максимальной мощности работайте на желаемом режиме нагрева.



Для активации функции "Зона приготовления" должно быть холодным.

Для активации функции приготовления

нажмите на конфорку: коснитесь (загорается). Сразу же коснитесь желаемой настройки нагрева. Через 3 секунды

 включается.

Чтобы отключить функцию: измените настройку нагрева

6.6 PowerBoost

Эта функция обеспечивает дополнительную индукционных конфорок. Функция может мощность для включения индукционной конфорки только на ограниченный период времени. По истечении этого времени индукционная варочная панель автоматически снова устанавливается на максимальную температуру.



См. В разделе "Технические данные".

Чтобы активировать функцию для

приготовления пищи: сенсорный . приходит на

Для отключения функции: изменить жара

Электрическая плита 6.7 с двойной конфоркой зона приготовления

Функция активируется для внутренней конфорки, когда варочная панель определяет кастрюлю с диаметром которая меньше внутренней конфорки. Функция определяет внешняя конфорка активируется, когда плита включена кастрюлю с диаметром, превышающим указанный внутренняя конфорка.

Таймер 6.8

Таймер обратного отсчета

Вы можете использовать эту функцию для установки продолжительности одного сеанса приготовления. Сначала установите режим нагрева для зоны приготовления, затем установите функцию.

Для настройки зоны приготовления:

повторяйте до тех пор, пока не загорится индикатор приготовления. коснитесь зоны.

Для активации функции:

коснитесь таймера, чтобы установить время (00 - 99 минут). Когда индикатор зоны приготовления начинает мигать, мигает, начинается обратный отсчет времени.

Чтобы увидеть оставшееся время:

нажмите, на конфорку. На индикаторе чтобы установить, начинает мигать индикатор

конфорки. На дисплее отображается оставшееся время.

Чтобы изменить время:

коснитесь, чтобы установить зону приготовления. Коснитесь или .

Чтобы отключить функцию:

коснитесь, чтобы установить зону приготовления, а затем коснитесь.

оставшееся время отсчитывается до 00. The Индикатор зоны приготовления исчезнет.



Когда обратный отсчет заканчивается, звучит звуковой сигнал и мигает.

Конфорка отключается.

Чтобы отключить звук:

коснитесь .

Таймер обратного отсчета

Вы можете использовать эту функцию для контроля продолжительности настройки разогрева конфорки.

Для настройки конфорки:

нажимайте несколько раз, пока не появится

индикатор конфорки .

Для активации функции: нажмите на  появляется. Когда индикатор на

таймер, конфорка начинает мигать, отсчитывается время

одного периода (время между и

Чтобы увидеть, как долго работает конфорка

Загорается индикатор зоны приготовления.

работает. На дисплее отображается

продолжительность приготовления **Чтобы отключить функцию:**

зона приготовления пищи и загорается индикатор

Вы можете использовать эту функцию, когда варочная панель включена, а конфорки не включаются сработает. Отобразится индикатор настройки

температуры. **Для активации функции:** коснитесь, а затем коснитесь или таймера, чтобы установить время.

Результатом времени раздастся звуковой сигнал

Для остановки звука: коснитесь.

Функция не влияет на

включить конфорки.

6.9 Пауза

Эта функция настраивает все конфорки с отключенным звуком режим работы на самом низком уровне нагрева.

Когда функция работает, отображаются все панели управления оп заблокированы.

остальные символы. Функция не останавливает таймер. функций.

1. Чтобы активировать функцию: нажмите.

 включается. Значение настройки нагрева 1.

уменьшено до **2. Для отключения функции:** пресса.

Предыдущие значения жарко.

6.10 замка

Вы можете заблокировать панель управления во работают зоны. Это предотвращает случайное отключение время приготовления изменение настройки нагрева.

Сначала установите настройку нагрева.

Для активации функции: коснитесь.

загорается на 4 секунды. Таймер остается включенным.

Для деактивации функции: коснитесь. Отобразится

Загорится предыдущая настройка нагрева.



При выключении варочной панели вы также отключаете эту функцию.

6.11 Устройства Для Безопасности Детей

Эта функция предотвращает случайное работу варочной панели.

Чтобы активировать функцию: включите варочную панель с помощью

. Не устанавливайте какие-либо настройки тепла. Сенсорный

в течение 4 секунд, включается. Выключите варочную панель с помощью.

Чтобы отключить эту функцию: включите варочную панель с помощью

. Не устанавливайте никаких настроек нагрева. Коснитесь

в течение 4 секунд, загорится. Выключите варочную панель с помощью.

Для отключения функции только на одно время

приготовления: включите варочную панель кнопкой.

загорится. Коснитесь в течение 4 секунд, **Установите настройка температуры через 10 секунд.** Вы можете включить варочную панель. Когда вы выключите варочную

панель с этой функцией, она снова работает.

6.12 (отключение и включение звуковых сигналов)

Отключите варочную панель. Нажимайте в течение 3 секунд.

Дисплей загорается и гаснет. Коснитесь

в течение 3 секунд, или загорится. Коснитесь

+ таймера, чтобы выбрать одну из следующих:

 : звуки выключены

 : звуки включены

Для подтверждения выбора подождите, пока варочная поверхность автоматически отключается.

Когда функция включена, вы можете звучит только тогда, когда:

слышать - ты прикоснешься

- Отключается минутный контроль

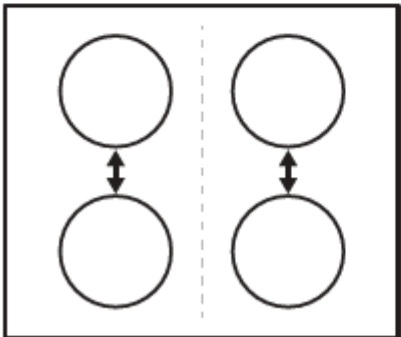
• Таймер обратного отсчета отключается • вы нажимаете что-либо на панели управления.

6.13 Управление питанием.

Если активировано несколько зон и потребляемая мощность превышает ограничение источника питания, эта функция разделяет варочную панель на доступную мощность между всеми конфорками (уменьшает мощность каждой конфорки). Вводная защита предохранителей домашней установки. • Зоны приготовления группируются в соответствии с расположением и количеством фаз в варочной панели. Максимальная мощность каждой фазы электрическая нагрузка (3700 Вт). Если варочная панель достигает предела максимально доступной мощности в пределах одной фазы, мощность конфорки будут автоматически установлены снижается.

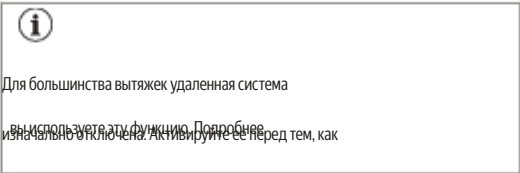
- Настройка температуры конфорки приоритет всегда отдается последней. оставшаяся мощность будет распределена между ранее активированные конфорки в обратный порядок выбора.
- Отображение настроек нагрева в зонах с пониженным нагревом изменяется между первоначально выбранной настройкой нагрева и пониженным нагревом настройка.
- Подождите, пока дисплей перестанет мигать или уменьшите настройку нагрева для зоны, выбранной последней. Зоны приготовления будут продолжать работать с уменьшенным нагревом настройка. Измените настройки нагрева при необходимости вручную установите конфорки.

Обратитесь к иллюстрации, чтобы узнать, как это возможно комбинации, в которых мощность может быть распределить по зонам приготовления.



6.14 Hob2Hood

Это усовершенствованная автоматическая функция, варочная панель выдает инфракрасный сигнал специальной вытяжке. Как с коммуникатором. Скорость автоматически в зависимости от настройки режима и вентилятора определяется температурой самой . Вы также можете управлять вентилятором от горячей посуды на варочной панели вручную.



Для большинства вытяжек удаленная система вы используете эту функцию. Подробнее изначально отключена. Активируйте ее перед тем, как информация приведена в руководстве пользователя

Для **Автоматического включения функции** устанавливаются автоматический режим для H1 - H6. Варочная панель первоначально на H1. Вытяжка регулирует

включается всякий раз, когда вы включаете варочную панель. Варочная панель автоматически регулирует скорость **Автоматические режимы**

	Automat-индикатор ic	Приготовление1)	Обжаривание2)
H0	Выкл.	Выкл.	Выкл.
H1	Вкл.	Выкл.	Выкл.
H2 3)	Вкл.	Скорость вентилятора 1	Скорость вентилятора 1
H3	Вкл.	Выкл.	Частота вращения вентилятора 1
H4	Выключено	Частота вращения вентилятора 1	Частота вращения вентилятора 1
H5	Вкл.	Частота вращения вентилятора 1	Частота вращения вентилятора 2
H6	Выключено	Частота вращения вентилятора 2	Частота вращения вентилятора 3

- 1) Варочная панель определяет процесс закипания и активирует скорость вращения вентилятора в соответствии с автоматическим режимом.
- 2) Варочная панель определяет процесс жарки и активирует скорость вращения вентилятора в соответствии с автоматическим режимом.
- 3) Этот режим активирует вентилятор и подсветку и не зависит от температуры.

Переключение автоматического режима
1. Выключите варочную панель.

2. Нажимайте в течение 3 секунд. Дисплей включается и выключается.
3. Нажимайте в течение 3 секунд.
- 4.
5. Нажатие таймера для выбора функции автоматического режима.

 Для управления вытяжкой непосредственно на панели вытяжки отключите автоматический режим функции.

 Когда закончите готовить и отключите варочную панель, вентилятор вытяжки могут продолжать работать на определенный период времени. По истечении этого времени автоматический режим предотвращает случайное включение вентилятора в течение следующих 30 секунд.

Регулировка скорости вентилятора вручную

Вы также можете включить эту функцию вручную. Для этого нажмите, когда варочная панель включена.

При этом автоматическое включение позволяет переключать вентилятор

скорости отключается вручную. Когда вы нажмете увеличите скорость вращения вентилятора на единицу. Когда вы достигнете интенсивный уровень и нажмете еще раз, вы

установите скорость вентилятора на 0, что отключит вытяжку включите вентилятор. Чтобы снова запустить

вентилятор с частотой вращения 1 нажмите.

 Чтобы активировать автоматическое управление функцией, выключите варочную панель и активируйте повторите еще раз.

Включение подсветки

Вы можете настроить подсветку варочной панели на включение автоматически при каждом включении варочной панели. Для этого установите автоматический режим на H1 - H6.

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

7. ПОДСКАЗКИ

ВНИМАНИЕ!

Обратитесь к главам по технике безопасности.

7.1 Кухонная посуда

 Для индукционных варочных зон электро-магнитное поле создает тепло в используется прочная посуда готовится очень быстро.

Использование на индукционных зоны нагрева с любой посуды. Для предотвращения перегрева и повышения производительность зон, посуды

- должна быть как можно более толстой и
- Убедитесь, что подставки для посуды чистые и сухие
- плоской. перед размещением на
- Всегда будьте осторожны, не соскальзывать или натирать поверхности варочной панели. посуду
- стекло, как он может чип или повредить стекло по краям и углам поверхности.

Материал посуды

- исправить: чугун, сталь, эмалированная сталь, нержавеющая сталь, многослойное дно (с правильной маркировкой производителя).

- неверно: алюминий, медь, латунь, стеклянный, керамической, фарфоровой.

Посуда подходит для индукционной варочной панели если:

- вода очень быстро закипает в режиме, установленном на
- самая высокая температура нагрева.
- магнит притягивается ко дну

Размеры посуды

- Индукционные варочные зоны адаптируются к размер дна посуды автоматически.
- Эффективность зоны приготовления зависит от диаметр посуды. В посуда меньшего диаметра, чем указанный на нее подается только часть электроэнергии - Как генерируется зона приготовления пищи.
- по соображениям безопасности, так и для оптимального результаты приготовления пищи, не рекомендуется пользоваться посудой больше, чем указано в "варочные зоны

спецификация". Не держите кухонную посуду близко к панели управления во время приготовления. Это может повлиять на время работы панели управления или случайное включение функций варочной панели.



Обратитесь к "Техническим характеристикам".

7.2 Шумы во время работы

Если вы слышите:

- треск: посуда изготовлена из другого материала материалы (сэндвич-конструкция).
- свистящий звук: вы используете конфорку с высоким уровнем мощности, а посуда изготовлена из разных материалов (сэндвич- конструкция).
- жужжание: используется высокий уровень мощности.
- щелчок: происходит электрическое переключение.
- шипение, жужжание: вентилятор работает.

Шумы являются нормальными и не указывают на какую-либо неисправность.

7.3 Таймер Ёко (Эко-таймер)

Для экономии энергии нагреватель в процессе зона отключается до срабатывания таймера обратного отсчета приготовления издает звуковой сигнал. Разница во времени зависит от установленного уровня нагрева и от работы продолжительность процесса приготовления.

7.4 Упрощенное руководство по приготовлению пищи

Корреляция между настройкой нагрева в зоне и потребляемой ею мощностью не является линейной. Когда вы увеличиваете настройку нагрева, она не пропорциональна увеличению мощности

потребляемая мощность. Это означает, что а зона для приготовления на среднем огне. использует менее половины своей мощности.



Данные в таблице приведены только для справки.

Настройка температуры	Используйте для:	Время (мин)	Подсказки
 -1	Сохраняйте приготовленные блюда теплыми.	при необходимости- сари	Накройте посуду крышкой.
1-3	Голландский соус; растопите: сливочное масло, шоколад- 5-25 г в конце добавьте желатин.		Время от времени перемешивайте.
2-3	Для застывания: пышные оmeлеты, запеченные яйца.	10-40	Готовьте под закрытой крышкой.
3-5	Тушите рис и блюда на молочной основе, разогревайте готовые блюда.	25-50	Добавьте по крайней мере вдвое больше рис, перемешайте с молоком до полуготовности. жидкости, чем требуется для процедуры.
5-7	Тушат овощи, рыбу, мясо.	20-45	Добавьте несколько столовых ложек Воды, если не требуется налейте 1-2 см воды. Во время процесса проверяйте уровень воды . Не закрывайте кастрюлю крышкой. горшок.
7-9	Приготовьте картофель и другие овощи на пару. 20 - 60		До 3 л жидкости плюс ингредиенты.
7-9	Готовьте большее количество пищи, тушеных блюд и супы.	60-150	
9-12	котлеты, биточки, сосиски, печень, ру. Нежное обжаривание: эскалоп, телячий хордон блю, при необходимости- сарыетги.		При необходимости переворачивайте.
12-13	блинчики, пончики. Жаркое, картофельные опадки, стейки из корейки, 5-15 стейков.		При необходимости переверните.

Настройка нагрева	Использовать для:	Время (мин)	Подсказки
-------------------	-------------------	----------------	-----------

14

Вскипятите воду, сварите макароны, обжарьте мясо (гуляш, тушеное мясо), обжарьте чипсы

P

во фритюре. Вскипятите большое количество воды. Активирована моторная лодка.

7.5 Советов для Hob2Hood

При использовании варочной панели с функцией:

Защитите панель вытяжки от прямых солнечных лучей •
солнечный свет.

Не допускайте попадания галогенного света на вытяжку
панель.

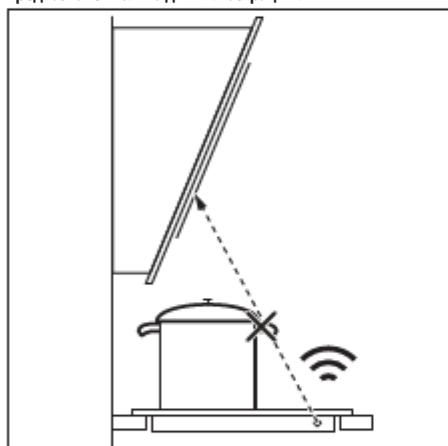
• Не закрывайте панель управления варочной панелью.

• Не прерывайте сигнала между

варочная панель и вытяжка (например, с руки,
ручка для посуды или высокая
кастрюля). Смотрите рисунок.

Капюшон, изображенный ниже,

предназначен только для иллюстрации.



Другие приборы с дистанционным управлением такие приборы, могут блокировать сигнал. Не используйте их, находящиеся рядом с варочной панелью, во время работы Hob2Hood включен.

Кухонные вытяжки с функцией Hob2Hood

Чтобы найти полный ассортимент кухонных вытяжек, которые

работают с этой функцией обратитесь к нашему потребителю Веб-сайт. Кухонные вытяжки AEG, которые работают

у этой функции должен быть соответствующий символ.



8. УХОД И ЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

Обратитесь к главам по технике безопасности.

8.1 Общая информация

• Чистите варочную панель после каждого использования.

• Всегда используйте посуду с чистым дном.

• Царапины или темные пятна на поверхности это не влияет на работу варочной панели. • Используйте

специальное чистящее средство, подходящее для
поверхность варочной панели.

• Всегда используйте скребок, рекомендованный для
варочные панели со стеклянной поверхностью. Используйте скребок
только в качестве дополнительного инструмента для очистки.
стекло после стандартной
процедуры очистки.



ВНИМАНИЕ!

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

8.2 Чистка варочной панели

- Немедленно удалите: расплавленный пластик, пластиковую фольгу, соль, сахар и пищевые продукты с сахаром, в противном случае грязь может повредить специальный скребок с варочной панели. Будьте осторожны, чтобы не получить ожоги. Используйте для варочной поверхности на стеклянной поверхности под острым углом проведите лезвием по поверхности.
- Достаньте, когда варочная панель достаточно нагреется. прохладный: кольца известкового налета, водяные кольца, жир

пятна, блестящий металлический налет.

- Постирайте варочную панель влажной абразивное моющее средство. После очистки протрите тканью, а не- варочную панель насухо мягкой тканью.
- Удалите блестящий металлический налет: используйте раствор воды с уксусом и протрите стеклянную поверхность тряпкой.

9. УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДOK

 **ВНИМАНИЕ!**
Обратитесь к главам по технике безопасности.

9.1 Что делать, если...

Проблема	Возможная причина	Устранение
Включение или эксплуатация невозможны к варочной панели.	Варочная панель не подключена к электросети- Проверьте, правильно ли она подключен к источнику питания. подключена прямо.	
	Перегорел предохранитель. Убедитесь, что причиной неисправности является предохранитель. Если предохранитель перегорает снова и снова, обратитесь к квалифицированному специалисту	электрик.
	Вы не установили настройку нагрева для 10 секунд.	Снова включите варочную панель и установите значение нагрев происходит менее чем за 10 секунд.
Если вы коснулись 2 или более сенсорных полей, одновременно коснитесь только одного сенсорного поля. Срабатывает функция "Пауза".	На экране есть пятна от воды или жира. панель управления.	Обратитесь к разделу "Пауза".
	Электрическое подключение включено - справа.	Отключите варочную панель от питания. Обратитесь к квалифицированному электрику, чтобы электросети. проверьте установку.
	Вы кладете что-нибудь на одну или несколько конфорок поля датчиков.	Извлеките предмет из датчика поля.
Раздается звуковой сигнал, и варочная панель выключается. звуковой сигнал звучит, когда варочная панель выключена.	Вы кладете что-либо на поле датчика	Удалите объект из поля датчика.
Варочная панель выключается.	Индикатор остаточного тепла не отображается. давай.	Зона не жарко, потому что он опер - если зона эксплуатируется достаточно долго, чтобы включен только на короткое время или устройство горячее, обратитесь в авторизованный сервисный центр. повреждено устройство.
		Center.

Проблема	Возможная причина	Средство устранения
	Если вы используете очень высокую кастрюлю, которая блокирует использование кастрюли меньшего размера, измените режим приготовления сигнал. Установлена максимальная	зоны или работают капота вручную.
Автоматический нагреваться не ОП-зрате.	настройка нагрева. Максимальная настройка нагрева имеет то же значение.	мощность как функцию.
	Зона горячая.	Пусть зона станет достаточно прохладно.
Настройка нагрева изменяется следующим образом:-	Управление питанием работает.	Обратитесь к разделу "Ежедневное использование".
переключение между двумя уровнями. Панель управления нагревается из-за слишком большой посуды или из-за того, что вы		
сенсорное управление ставите большую посуду на задние панели, слишком близко к панели управления, по возможности. Звук отсутствует, когда вы		
отключаете звуки. Активируйте звуки. Обратитесь к разделу "Ежедневное касание сенсорных полей панели, использование".		
 включается.	Устройство защиты от детей или блокировка срабатывает.- выключается.	Обратитесь к разделу "Ежедневное использование".
 включается.	На конфорке нет посуды.	Поставьте посуду на конфорку.
	Посуда неподходящая.	Используйте посуду, подходящую для индукционных плит -Обратитесь к "Рекомендациям".
	Диаметр дна кухонная посуда слишком мала для данной зоны.	Используйте посуду правильного размера.- варианты. Обратитесь к "Техническим характеристикам".
Наружное кольцо не активировано.	Диаметр дна посуда слишком маленькая.	Используйте посуду с большим дном, чтобы увеличить диаметр- индикатор.
 и появится цифра.	В варочной панели отображается ошибка.	Выключите варочную панель и включите ее снова через 30 секунд. Если  приходит снова, отсоедините варочную панель от электросети. После 30 секунд, снова подключите варочную панель. Если проблема сохранится, обратитесь к уполномоченным Сервисный Центр.

9.2 Если вы не можете найти решение...

Если вы не можете найти решение проблемы, обратитесь к своему дилеру самостоятельно или к уполномоченному лицу

Сервисный центр. Укажите данные из рейтинга табличка. Укажите также трехзначный буквенный код для стеклокерамика (она находится в углу стекла)

поверхность) и появляющееся сообщение

вкл. Убедитесь, что вы правильно использовали

варочную панель. Если нет, обратитесь в сервисный

услуги специалиста или дилера не будут бесплатными,

центр также в течение гарантийного срока. Авторизованные
информацию о гарантийном сроке и
сервисные центры находятся в разделе

гарантийного буклета.

об ошибке 10. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Заводская табличка 10.1

Модель IKB64411IB
Тип b1 B4A 00 AA
Индукция 7,2 кВт

PNC 949 492 697 00
220-240 В / 400 В 2N, 50-60 Гц
Сделано в Румынии

Ser.Nr. :
AEG



Спецификация конфорок 10.2

Конфорка	Номинальная (максимальный нагрев) мощность (настройка) [Вт]	Моторная лодка [Вт]	Моторная максимальная прочность [мм] установка [мин]	Диаметр посуды-
Левый передний	2300	3700	10	180 - 210
левый задний	1800	2800	10	145 - 180
Правый передний	1400	2500	4	125 - 145
Правый задний	2300	3200	10	145 - 265

Мощность конфорок может быть в некоторых небольших пределах от данных в таблице. Это зависит от материала и размеров посуды.

Для достижения оптимальных результатов приготовления используйте посуду, не отличающуюся диаметром больше, чем в таблице.

11. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

11.1 Информация о продукте

Идентификация модели	ИКВ64411В	
Тип варочной панели	Встроенная	
Количество конфорок	варочная панель	
Технология нагрева	4	
Диаметр круглых конфорок (Ø)	Левая передняя Левая задняя правая передняя	Индукционная 21,0 см 18,0 см 14,5 см
Длина (L) и ширину (W) не циркуляр кулинарии зоны	Правая задняя	L 26,5 см Ж 17,0 см
Потребление энергии на конфорку (ЕС электрический для приготовления пищи)	Спереди слева Слева сзади спереди справа Справа сзади	178,4 Вт*ч / кг 184,9 Вт*ч / кг 183,2 Вт*ч / кг 184,9 Вт*ч / кг
Энергопотребление варочной панели (электрическая варочная панель ЕС)	182,9 Втч / кг	

IEC / EN 60350-2 - Бытовая электрическая кухонные принадлежности - Часть 2: Варочные панели - Способы приготовления для измерения производительности.

11.2 Энергосбережение
Вы можете экономить электроэнергию в повседневной жизни. готовьте, следуя приведенным ниже советам.

- Когда вы разогреваете воду, используйте только необходимое количество.
- По возможности всегда закрывайте посуду кухонная посуда.
- крышками - Ставьте посуду прямо в центр зона приготовления.
- Используйте остаточное тепло, чтобы сохранить продукты разогрейте или растопите.

12. ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОБЛЕМЫ



Утилизируйте материалы с обозначением. Поставьте
упакуйте в соответствующие контейнеры для вторичной переработки.
Помогите защитить окружающую среду и человека
здоровые за счет переработки отходов
электрических и электронных приборов. Не выбрасывать



приборы, помеченные символом с на вашем местном предприятии
бытовые отходы. Верните продукт в
по переработке отходов или обратитесь к
муниципальный офис.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

