

NIR86T08FB

KA მომხმარებლის სახელმძღვანელო | ღუმლის ზედაპირი

2

UK Інструкція | Варильна поверхня

29



კეთილი იყოს თქვენი მოზრდნება AEG-ში! მაღლობას გიხდით ჩვენი დანადგარის არჩევისათვის.



მიიღოთ მოხმარების შესახებ რჩევები, ბროშურები, პრობლემის დროს დახმარება, სერვისისა და შეკეთების შესახებ ინფორმაცია:
www.aeg.com/support

ექვემდებარება შეცვლას წინასწარი გაფრთხილების გარეშე.

შინაარსი

1. უსაფრთხოების ინფორმაცია.....	2
2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები.....	5
3. მონტაჟი.....	8
4. პროდუქტის აღწერა.....	9
5. ყოველდღიური გამოყენება.....	10
6. დამატებითი ფუნქციები.....	16
7. მოვლა და დასუფთავება.....	20
8. მინიშნებები და რჩევები.....	20
9. პრობლემის აღმოფხვრა.....	24
10. ტექნიკური მონაცემები.....	26
11. ენერგოეფექტურობა.....	27
12. გარემოსდაცვითი პრობლემები.....	28

1. ⚠ უსაფრთხოების ინფორმაცია

მოწყობილობის დამონტაჟებამდე და მოხმარებამდე, ყურადღებით წაიკითხეთ მოწოდებულ ინსტრუქციებს. მწარმოებელი პასუხისმგებელი არ არის არასწორი მონტაჟის ან მოხმარების დროს მიყენებულ რაიმე სახის ზიანზე. ყოველთვის იქონიეთ ინსტრუქციები უსაფრთხო და ხელმისაწვდომ ადგილზე მომავალი გამოყენებისთვის.

1.1 ბავშვებისა და დაუცველი ადამიანების უსაფრთხოება

- ამ მოწყობილობის გამოყენება შეუძლიათ ბავშვებს 8 წლის ასაკიდან და შეზღუდული ფიზიკური, გრძნობითი ან მენტალური შესაძლებლობის მქონე ან გამოუცდელ პიროვნებებს, თუ მათ მიეცემათ მითითებები მოწყობილობის გამოყენებასთან

დაკავშირებით უსაფრთხო გზით და გაიაზრებენ დაკავშირებულ საფრთხეებს. 8 წლამდე ასაკის ბავშვები და მნიშვნელოვნად უნარშეზღუდული პირები უნდა მოერიდონ მოწყობილობასთან სიახლოვეს ან გამუდმებული მეთვალყურეობის ქვეშ იყვნენ.

- ბავშვები უნდა იყვნენ ზედამხედველობის ქვეშ, რათა არ ითამაშონ მოწყობილობით.
- იქონიეთ შეფუთვა ბავშვებისგან მოშორებით და განკარგეთ იგი სათანადოდ.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. მოაშორეთ ბავშვები და შინაური ცხოველები მოწყობილობას გამოყენების ან გაგრილების პროცესში.
- თუ მოწყობილობას გააჩნია ბავშვების უსაფრთხოების აპარატი, იგი უნდა ჩაირთოს.
- ბავშვებმა არ უნდა დაასუფთაონ და მოიხმარონ მოწყობილობა უფროსების ზედამხედველობის გარეშე.

1.2 ზოგადი უსაფრთხოება

- ეს მოწყობილობა მხოლოდ საკვების მოსამზადებლად არის განკუთვნილი.
- ეს მოწყობილობა განკუთვნილია ერთი ოჯახის მიერ შინ გამოსაყენებლად დახურულ სივრცეში.
- ეს მოწყობილობა შეიძლება გამოიყენებოდეს ოფისებში, სასტუმროს ნომრებში, B&B-ს ნომრებში, საოჯახო ფერმის ტიპის სასტუმროებსა და სხვა მსგავს საცხოვრებლებში, სადაც ასეთი გამოყენება არ სცდება (საშუალო) საყოფაცხოვრებო მოხმარების დონეებს.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. საჭიროა სიფრთხილე გაცხელებულ ელემენტებთან შეხების თავიდან ასაცილებლად.
- გაფრთხილება: ღუმელზე უმეთვალყურეოდ დატოვებული, ცხიმით ან ზეთით საჭმლის მზადება შეიძლება საშიშვანო იყოს და ხანძარი გამოიწვიოს.

- კვამლი გადახურების ნიშანია. არასდროს გამოიყენოთ წყალი საჭმლის მოსამზადებელი ცეცხლის ჩასაქრობად. გამორთეთ მოწყობილობა და დაფარეთ ალი, მაგ., ცეცხლის საფარით ან ხუფით.
- გაფრთხილება: მოწყობილობას დენი არ უნდა მიეწოდებოდეს გარე გადართვის მექანიზმით, როგორიც არის ტაიმერი, ან არ უნდა იყოს დაკავშირებული სქემაზე, რომელიც რეგულარულად ირთვება ან ითიშება კომუნალური მოხმარების მიერ.
- სიფრთხილე: საჭიროა საჭმლის მომზადების პროცესის მეთვალყურეობა. მოკლევადიანი მზადების პროცესი გამუდმებული მეთვალყურეობის ქვეშ უნდა იყოს.
- გაფრთხილება: ხანძრის საფრთხე: არ შეინახოთ ნივთები სამზარეულო ზედაპირებზე.
- მეტალის საგნები, როგორიცაა დანები, ჩანგლები, კოვზები და სახურავები არ უნდა განთავსდეს ღუმლის ზედაპირზე, რადგან შეიძლება გაცხელდეს.
- ნუ გამოიყენებთ მოწყობილობას ინსტალაციის ინსტალაციამდე.
- არ გამოიყენოთ ორთქლით სარეცხი საშუალება მოწყობილობის გასაწმენდად.
- გამოყენების შემდეგ გამორთეთ ღუმლის ზედაპირი კონტროლით და ნუ დაეყრდნობით მხოლოდ დეტექტორს.
- გაფრთხილება: ზედაპირის გაფხაჭნის შემთხვევაში, გამორთეთ მოწყობილობა დენის შესაძლო დარტყმის თავიდან ასაცილებლად. თუ მოწყობილობა პირდაპირ არის დაკავშირებული დენთან გამანაწილებლის საშუალებით, მოხსენით მცველი მოწყობილობის დენის წყაროდან გამოსართავად. ნებისმიერ შემთხვევაში, დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.
- თუ კვების სადენი დაზიანებულია, მისი შეცვლა უნდა მოხდეს მწარმოებლის, მისი ავტორიზებული სერვისის ან მსგავსი კვალიფიკაციის მქონე პირების მიერ, რათა თავიდან იქნას აცილებული საფრთხე.

- გაფრთხილება: გამოიყენეთ მხოლოდ ღუმლის მწარმოებლის მიერ დამზადებული, ინსტრუქციაში რეკომენდებული ან მოწყობილობას მოყოლილი ღუმლის მცველები. არასათანადო მცველების გამოყენებამ შეიძლება უბედური შემთხვევები გამოიწვიოს.

2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები

2.1 მონტაჟი

⚠ გაფრთხილება!

ეს მოწყობილობა მხოლოდ კვალიფიცირებულმა სპეციალისტმა უნდა დააყენოს.

⚠ გაფრთხილება!

დაზიანებისა ან მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- მოხსენით ყველა შეფუთვა.
- არ დაამონტაჟოთ და არ გამოიყენოთ დაზიანებული მოწყობილობა.
- მიჰყევით დამონტაჟების ინსტრუქციებს, რომელიც მოწყობილობას მოჰყვა.
- შეინარჩუნეთ მინიმალური დისტანცია სხვა მოწყობილობებთან და ხელსაწყოებთან.
- ყოველთვის იყავით ფრთხილად მოწყობილობის გადატანისას, რადგან მძიმეა. ყოველთვის გამოიყენეთ დამცავი ხელთათმანები და თანდართული ფეხსაცმელი.
- ტენის შეღწევის თავიდან ასაცილებლად, კარადის გახსნილი ზედაპირები დალუქეთ ჰერმეტიკით, რათა არ გამოიწვიოს დაბერვა.
- დაიცავით მოწყობილობის ქვედა ნაწილი ორთქლისა და ტენისგან.
- არ დაამონტაჟოთ მოწყობილობა კართან ან ფანჯრის ქვეშ. ეს თავიდან აგაცილებთ ცხელი ქვების გადმოვარდნას მოწყობილობიდან კარის ან ფანჯრის გაღებისას.
- თითოეულ მოწყობილობას ქვემოდან აქვს გამაგრებული ვენტილატორები.

- თუ მოწყობილობა უჯრის ზემოთაა დაყენებული:
 - ნუ შეინახავთ მცირე ზომის ნაწილებს ან ქაღალდის ფურცლებს, რომლებიც მოწყობილობამ შეიძლება ჩაითრიოს, რადგან მათ შეიძლება დააზიანონ გამაგრებელი ვენტილატორები ან გაგრელების სისტემა.
 - დატოვეთ მოწყობილობის ძირსა და უჯრაში შენახულ ნაწილებს შორის 2 სმ მანძილი.
- მოაცილეთ ნებისმიერი გამყოფი პანელი, რომლებიც კარადაში, მოწყობილობის ქვეშაა დამონტაჟებული.

2.2 ელექტრო შეერთება

⚠ გაფრთხილება!

ხანძრისა და დენის დარტყმის რისკი.

- ელექტრული შეერთებები უნდა გაიყვანოს კვალიფიცირებულმა ელექტრიკოსმა.
- მოწყობილობა უნდა იყოს დამიწებული.
- ნებისმიერი ოპერაციის დაწყებამდე დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა გამორთულია დენის წყაროდან.
- დარწმუნდით, რომ სპეციფიკაციის იარაღი/შე მითითებული პარამეტრები თავსებადია ძირითადი დენის წყაროს ელექტრო სპეციფიკაციებთან.
- დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა სწორად არის დამონტაჟებული. მოშვებულმა ან არასწორად დაყენებულმა ელექტრო სადენმა ან შტეფსელმა (ასეთის არსებობის

შემთხვევაში) შეიძლება ტერმინალი ძალიან გააცხლოს.

- გამოიყენეთ სწორი ელექტრო სადენი.
- არ გადახაროთ ელექტროსადენი.
- დარწმუნდით, რომ დამცველი დაყენებულია.
- გამოიყენეთ სადენის დამჭერი.
- დარწმუნდით, რომ ქსელის კაბელი ან ჩანგალი, მოწყობილობის როზეტში ჩართვისას(ასეთის არსებობის შემთხვევაში) არ ეხება ცხელ მოწყობილობას ან ცხელ ჭურჭელს.
- არ გამოიყენოთ მრავალშესართებლიანი გადამცვანები და დამაგრებლებები.
- დარწმუნდით, რომ არ აზიანებთ ქსელის ჩანგალს (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) ან ქსელის კაბელს. დაზიანებული ქსელის კაბელის გამოსაცვლელად, დაუკავშირდით ჩვენს ავტორიზებულ სერვის ცენტრს ან ელექტრიკოსს.
- პირდაპირი და იზოლირებული საწილების დარტყმის საწინააღმდეგო დაცვა ისე უნდა იყოს დამაგრებული, რომ ინსტრუმენტების გარეშე მოხსნა არ შეიძლებოდეს.
- მტევსელი როზეტთან დააკავშირეთ მხოლოდ მონტაჟის ბოლოს. დარწმუნდით, რომ როზეტთან წვდომა არის დამონტაჟების შემდეგ.
- თუ როზეტი მოშვებულია, არ შეაერთოთ მტევსელი.
- არ მოქაჩოთ კაბელს მოწყობილობის გამოსართავად. ყოველთვის გამოსწიეთ მტევსელი.
- გამოიყენეთ მხოლოდ სწორი საიზოლაციო მოწყობილობები: ხაზის მცველები, მცველები (ბუდიდან ამოღებული ხრანხიანი მცველები), მიწაზე ჟონვის კვალი და კონტაქტორები.
- ელექტრულ ინსტალაციას უნდა ჰქონდეს საიზოლაციო აპარატი, რომელიც საშუალებას მოგცემთ გათიშოთ მოწყობილობა დენის ქსელიდან ყველა პოლუსზე. საიზოლაციო აპარატს უნდა ჰქონდეს კონტაქტის ღიობი არანაკლებ 3 მმ სისქის.

2.3 გამოყენება

⚠ გარფთხილება!

დაზიანების, დაწვის და დენის დარტყმის რისკი.

- არ შეცვალოთ ამ მოწყობილობის სპეციფიკაცია.
- პირველ გამოყენებამდე მოაცილეთ მთელი შეფუთვა, იარაღები და დამცავი ფირი (ასეთის არსებობის შემთხვევაში).
- დარწმუნდით, რომ სავენტილაციო ღიობები არ არის დაბლოკილი.
- არ დატოვოთ მოწყობილობა მუშაობის დროს უმეტესაღყოფრედ.
- ყოველი გამოყენების შემდეგ საჭმლის მომზადების ზონა დააყენეთ „გამორთულზე“.
- არ დადოთ დანა-ჩანგალი ან ქვების თავსახური სამზარეულო ზონაზე. ისინი შეიძლება გახურდეს.
- არ ამუშაოთ მოწყობილობა სველი ხელით ან წყალთან კონტაქტისას.
- არ გამოიყენოთ მოწყობილობა სამუშაო ან შესანახ ზედაპირად.
- თუ მოწყობილობის ზედაპირი გაიფხვჭა, დაუყოვნებლივ გამორთეთ მოწყობილობა დენის წყაროდან. ეს არის დენის დარტყმის თავიდან ასაცილებლად.
- კარდიოსტიმულატორის მქონე მომხმარებლებმა უნდა დაიცვან მინიმუმ 30 სმ-ის დისტანცია ინდუქციური სამზარეულო ზონიდან, როცა მოწყობილობა მუშაობის პროცესშია.
- საკვები პროდუქტის ცხელ ზეთში ჩადებისას, ზეთი შეიძლება აშხედდეს.
- არ მოათავსოთ ალუმინის ფოლგა ან სხვა მასალები საჭმლის მომზადების ზედაპირსა და ჭურჭელს შორის, თუ სხვაგვარი მითითება არ არის გაცემული ამ მოწყობილობის მწარმოებლის მიერ.
- გამოიყენეთ მხოლოდ მწარმოებლის მიერ ამ მოწყობილობისთვის რეკომენდებული აქსესუარები.

⚠ გარფთხილება!

ხანძრისა და აფეთქების რისკი.

- გაზურეულმა ცხიმებმა და ზეთმა შეიძლება აალებადი ორთქლი გამოიშვას. მოარიდეთ ცეცხლი ან ცხელი საგნები ცხიმსა და ზეთს მზადებისას.
- ცხელი ზეთის მიერ გამოშვებულმა ორთქლმა შეიძლება უეცარი აალება გამოიწვიოს.
- გამოყენებულმა ზეთმა, რომელიც საკვების ნარჩენებს შეიცავს შეიძლება გაცილებით დაბალ ტემპერატურაზე გამოიწვიოს ხანძარი, ვიდრე პირველად გამოყენებულმა ზეთმა.
- არ დადოთ აალებადი პროდუქტი, ან სველი საგნები აალებად პროდუქტებთან ერთად მოწყობილობაში, მოწყობილობაზე ან მასთან ახლოს.

გარფთხილება!

მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- ნუ გააჩერებთ სამზარეულოს ცხელ ჭურჭელს მართვის პანელზე.
- ნუ დადებთ ტაფის ცხელ თავსახურს ჭურის მიწის ზედაპირზე.
- ნუ დაუშვებთ სამზარეულოს ჭურჭლის ამოშრობამდე დუღილს.
- გამოიჩინეთ სიფრთხილე, რომ მოწყობილობაზე არ დაგივარდეთ საგნები ან სამზარეულოს ჭურჭელი. ზედაპირი შეიძლება დაზიანდეს.
- ნუ ჩართავთ საჭმლის მომზადების ზონებს ცარიელი ჭურჭლით ან ჭურჭლის გარეშე.
- თუჯის ან დაზიანებული ძირის მქონე ჭურჭელმა შეიძლება გამოიწვიოს ნაკაწრების გაჩენა შუშის / შუშის კერამიკულ ზედაპირზე. ყოველთვის ასწიეთ ეს ნივთები მათი ჭურის ზედაპირზე გადაადგილებისას.

2.4 მოვლა და დასუფთავება

- ზედაპირის მასალის დაზიანების თავიდან ასაცილებლად რეგულარულად გაწმინდეთ მოწყობილობა.
- გაწმენდამდე, გამორთეთ მოწყობილობა და დააცადეთ რომ გაცივდეს.

- არ გამოიყენოთ წყლის სპრეი და ორთქლი მოწყობილობის გასაწმენდად.
- გაწმინდეთ მოწყობილობა რბილი სველი ტილოთი. გამოიყენეთ მხოლოდ ნეიტრალური სარეცხი საშუალება. არ გამოიყენოთ აბრაზიული პროდუქტები, აბრაზიული საწმენდი ტილოები, გამსხნელები ან ლითონის ნივთები, თუ სხვაგვარი მითითება არ არის გაცემული.

2.5 სერვისი

- მოწყობილობის შესაკეთებლად დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს. გამოიყენეთ მხოლოდ ორიგინალი სათადარიგო ნაწილები.
- პროდუქტში არსებული ნათურა(ები) და სათადარიგო ნათურის ნაწილები დამოუკიდებლად უნდა შეიძინოთ: ეს ნათურები განკუთვნილია ექსტრემალური ფიზიკური პირობებისათვის საყოფაცხოვრებო დანადგარებში, როგორც არის ტემპერატურა, ვიბრაცია, ტენიანობა და ასევე იღებენ სასიგნალო ინფორმაციას დანადგარის საოპერაციო სტატუსის შესახებ. ისინი არ არის განკუთვნილი სხვა დანადგარებში გამოყენებისათვის და საყოფაცხოვრებო ოთახების გასანათებლად.

2.6 განკარგვა

გარფთხილება!

დაზიანების ან დაზუთვის რისკი.

- იმის შესახებ, თუ როგორ უნდა მოახდინოთ მოწყობილობის სწორი უტილიზაცია ინფორმაციის მისაღებად, დაუკავშირდით თქვენს ადგილობრივ უწყებას.
- გამორთეთ მოწყობილობა დენის მთავარი წყაროდან.
- გადაჭერით მთავარი ელექტროსადენი მოწყობილობასთან ახლოს და შეინახეთ.

3. მონტაჟი

გარფთილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

3.1 დაყენებამდე

ჭურის დაყენებამდე, ჩაიწერეთ ინფორმაცია ქვემოთ მითითებული ტექნიკური მონაცემების ფირფიტიდან: ტექნიკური მონაცემების ფირფიტა განლაგებულია ჭურის ქვედა ნაწილში.

სერიული
ნომერი

3.2 ჩაშენებული ჭურები

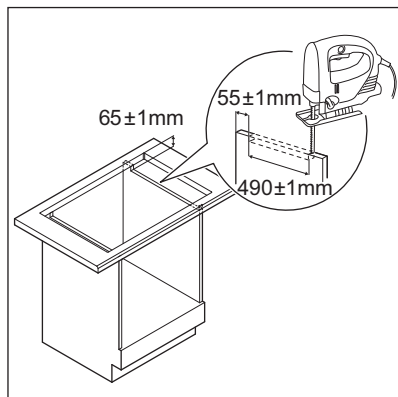
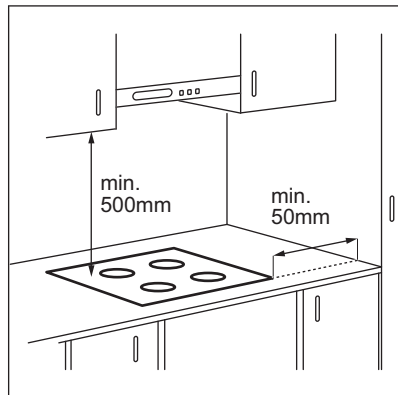
ჩაშენებული ჭურები გამოიყენეთ მხოლოდ მას შემდეგ, რაც ჭურას სწორ, სტანდარტებთან შესაბამის ჩაშენებულ ბლოკებში და სამუშაო ზედაპირებზე დააყენებთ .

3.3 დამაკავშირებელი კაბელი

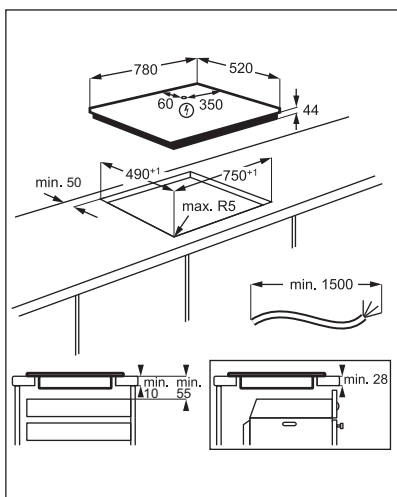
- ჭურას თან მოყვება დამაკავშირებელი კაბელი.
- დაზიანებული ქსელის კაბელის გამოსაცვლელად, გამოიყენეთ კაბელის ტიპი: H05V2V2-F რომელიც უძლებს 90 °C ან უფრო მაღალ ტემპერატურას. დაუკავშირდით თქვენს ავტორიზებულ სერვისცენტრს. შემაერთებული სადენი შეიძლება შეცვალოს მხოლოდ კვალიფიციურმა ელექტრიკოსმა.

3.4 აწყობა

თუ ჭურას გამწოვის ქვეშ დაამონტაჟებთ, გთხოვთ, იხილოთ გამწოვის მონტაჟის ინსტრუქციები, რათა დაიცვათ მოწყობილობებს შორის მინიმალური მანძილი.



თუ მოწყობილობა უჯრის ზემოთაა დაყენებული, ჭურის ვენტილაციამ საკვების მომზადების პროცესში შეიძლება გააცნელოს უჯრაში შენახული საგნები.



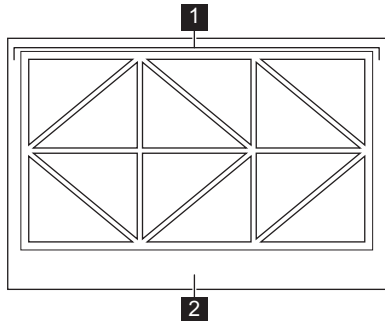
იზოვეტ ვიდეო ინსტრუქცია „როგორ დავაყენოთ AEG-ის ინდუქციური ჭურა - სამუშაო მაგიდაზე დაყენება“ ქვემოთ მოცემულ სურათზე მითითებული სრული სახელის შეყვანით.

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

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation

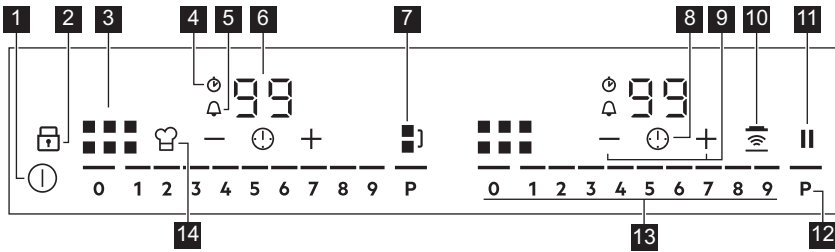
4. პროდუქტის აღწერა

4.1 საჭმლის მოსამზადებელი ზედაპირის განლაგება



- 1 ინდუქციური საჭმლის მომზადების ზედაპირი
- 2 მართვის პანელი

4.2 მართვის პანელის განლაგება



მოწყობილობის ასამუშავებლად გამოიყენეთ სენსორული ველები. დისპლეები, ინდიკატორები და ზმები გატყობინებენ, თუ რომელი ფუნქცია მუშაობს.

სენსორული ველი	კომენტარი
1 ①	ჭურის ჩართვა/გამორთვა.
2	დაბლოკვა ან ბავშვთა უსაფრთხოების მოწყობილობა ჩართვა და გამორთვა.
3	აქტიური ზონის ჩვენება.
4	CountUp Timer ინდიკატორი.
5	უკუთვლითი ტაიმერი ინდიკატორი.
6 -	ტაიმერის მაჩვენებელი: 00 - 99 წუთი.
7	Bridge ჩართვა/გამორთვა და რეჟიმების გადართვა.
8	ფუნქციების ტაიმერი ასარჩევად.
9 + / -	დროის გასაზრდელად ან შესამცირებლად.
10	Hob Hood ჩართვა/გამორთვა.
11	პაუზა ჩართვა/გამორთვა.
12 P	PowerBoost გააქტიურება.
13 -	გაცხელების პარამეტრის დაყენება: 0 - 9.
14	PowerSlide ჩართვა/გამორთვა.

5. ყოველდღიური გამოყენება

გარფთხილება!

იზილეთ უსაფრთხოების თავები.

5.1 აქტივაცია და დეაქტივაცია

ჭურის პანელის აქტივაციისთვის ან დეაქტივაციისთვის ხანგრძლივად დააჭირეთ ①-ს.

მართვის ზოლები ჩაირთვება ჭურის აქტივაციის შემდეგ და გამოირთვება ჭურის დეაქტივაციის შემდეგ. ჭურის დეაქტივაციის შემდეგ თქვენ ნახავთ მხოლოდ ①.

როცა ჭურას ააქტიურებთ და ჭურჭელს სწორ ადგილას აყენებთ, ჭურა აღიქვამს მას და შესაბამისი მართვის პანელი ირთვება. წითელი საჭმლის მომზადების ზონის ინდიკატორი ჩნდება მართვის ზოლის ზემოთ და ანიშნებს ქვების პოზიციას.

5.2 ავტომატური გათიშვა

ფუნქცია მოახდენს ჭურის ავტომატურ დეაქტივაციას თუ:

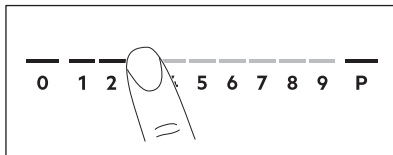
- 50 წამის განმავლობაში არ დადოთ ჭურჭელი ჭურაზე,
- არ დააყენოთ გაცხელების პარამეტრი 50 წამის მანძილზე ჭურჭლის დაყენების შემდეგ,
- 10 წამზე მეტი ხნის განმავლობაში თქვენ რაიმეს დაღვრით ან დადებით მართვის პანელზე (ტაფა, ნაჭერი და სხვ.). როცა ხმოვან სიგნალს გაიგონებთ, ჭურის ზედაპირი გაითიშება. მოაცილეთ საგანი ან გაწმინდეთ მართვის პანელი.
- ჭურა ძალიან გაცხელდა (მაგ.: როდესაც ქვაბში დუდილისას წყალი ამოშრება). ჭურის ხელახლა გამოყენებამდე აცადეთ საჭმლის მომზადების ზონას გაცივება.
- თქვენ არ გამორთეთ კონფორი ან შეცვალეთ გაცხელების პარამეტრი. გარკვეული დროის შემდეგ ჭურა დეაქტივირდება.

დამოკიდებულება გაცხელების პარამეტრსა და დროს შორის, რომლის შემდეგაც ხდება ჭურის დეაქტივაცია:

გაცხელების პარამეტრები	ჭურა დეაქტივირდება
1 - 2	6 საათის შემდეგ
3 - 4	5 საათის შემდეგ

გაცხელების პარამეტრები	ჭურა დეაქტივირდება
5	4 საათში
6 - 9	1,5 საათი

5.3 გაცხელების პარამეტრები



დააჭირეთ სასურველ ტემპერატურულ რეჟიმს მართვის ზოლზე. საჭმლის მოსამზადებელი ზონისთვის ტემპერატურული რეჟიმის დასაყენებლად ან შესაცვლელად, ასევე, შეგიძლიათ თითო გადაუსვათ მართვის ზოლის გასწვრივ.

საჭმლის მოსამზადებელი ზონის დეაქტივაციისთვის დააჭირეთ 0-ს.

5.4 OptiHeat Control (3 ნაბიჯი ნარჩენი სითბოს ინდიკატორი)

⚠ გარფთხილება!

$\bar{=}$ / $\bar{=}$ / $\bar{=}$ მანამ სანამ ინდიკატორი ჩართულია, ნარჩენი სითბოსგან დამწვრობის რისკი არსებობს.

საჭმლის მომზადების ინდუქციური ზონები წარმოქმნის სწორედ იმ ოდენობის სიმზურვალეს, რაც სამზარეულოს ჭურჭლის ძირზეა საჭირო მზადების პროცესში. მინაკერამიკა თებება ჭურჭლის სიმზურვალის ზემოქმედებით.

ინდიკატორები $\bar{=}$ / $\bar{=}$ / $\bar{=}$ ირთვება, როდესაც საჭმლის მომზადების ზონა ცხელია. ისინი აჩვენებენ ნარჩენი სითბოს დონეს საჭმლის მომზადების იმ ზონებისთვის, რომლებსაც მოცემულ მომენტში იყენებთ.

ინდიკატორი ასევე შეიძლება ჩაირთოს:

- გვერდით მდებარე საჭმლის მომზადების ზონებისთვისაც, თუნდაც თქვენ მათ არ იყენებდეთ,

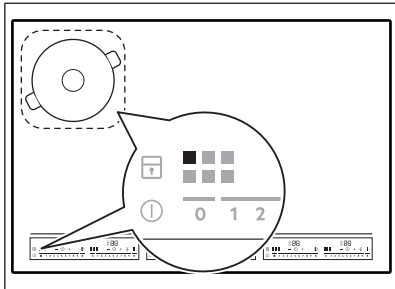
- როდესაც ცხელი ჭურჭელი მომზადების ცივ ზონაზე დევს,
- როდესაც ჭურა გამორთულია, მაგრამ საჭმლის მომზადების ზონა ჯერ ისევ ცხელია.

ინდიკატორი ითიშება, როდესაც საჭმლის მომზადების ზონა გრილდება.

5.5 ჭურის გამოყენება

ინდუქციური საჭმლის მომზადების ზედაპირი შედგება 12 ცალკეული სამკუთხა ზონისაგან. სამკუთხა ზონები შეიძლება გააქტიურდეს ცალკე ან შეიძლება გაერთიანდეს წყვილებში, რათა შეიქმნას 6 სტანდარტული საჭმლის მომზადების ზონა. სამკუთხა ზონების წყვილები შეიძლება კომბინირებული იყოს სხვადასხვა გზით.

სამკუთხედების თითოეული წყვილი იმართება შესაბამისი მართვის ზოლით. მართვის პანელზე თითოეული კვადრატის წარმოდგენს ინდუქციური საჭმლის მომზადების ზედაპირის ერთ სტანდარტულ საჭმლის მომზადების ზონას.



სამკუთხედების ერთი წყვილი მუშაობს როგორც სტანდარტული საჭმლის მომზადების ზონა.

სამზარეულოს ჭურჭელი

შეგიძლიათ გამოიყენოთ სხვადასხვა ზომის ჭურჭელი: პატარა, საშუალო, დიდი. იმის გასარკვევად, თუ როგორ განსაზღვრავს ჭურა მოსამზადებელ რეჟიმს ჭურჭლიდან გამომდინარე, იხილეთ ქვემოთ მოცემული „ინდუქციური საჭმლის მომზადების

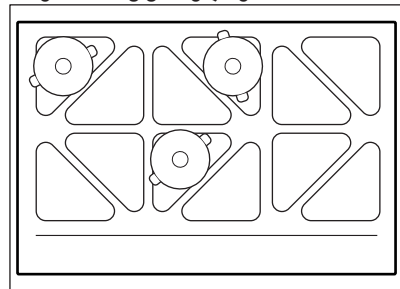
ზედაპირი“. ჭურჭლის შესახებ დამატებითი ინფორმაციის მისაღებად იხილეთ განყოფილება „მინიშნებები და რჩევები“.

5.6 ინდუქციური საჭმლის მომზადების ზედაპირი

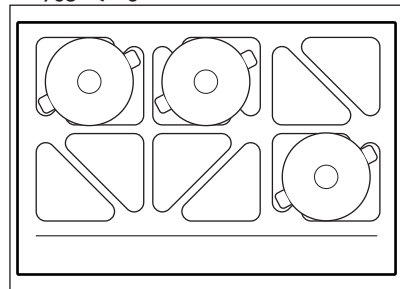
ჭურა ავტომატურად განსაზღვრავს რეჟიმს ჭურჭლის ფორმისა და ზომის შესაბამისად.

განათავსეთ ჭურჭელი ცენტრალურად, მითითებულ ადგილას. საჭმლის მოსამზადებელი ჭურჭელი მაქსიმალურად უნდა ფარავდეს არჩეულ ზონას.

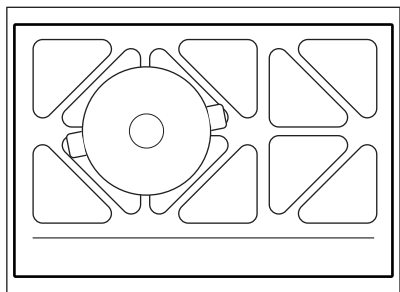
- უფრო პატარა ჭურჭელი ფსკერის დიამეტრით 100 მმ-დან 160 მმ-მდე, უნდა განთავსდეს ცენტრალურად, ერთ სამკუთხედზე.



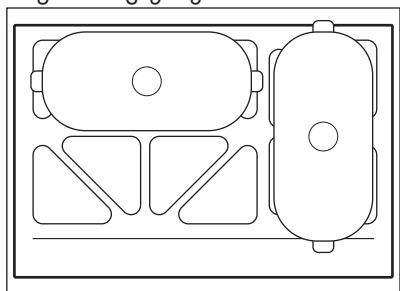
- საშუალო ზომის ჭურჭელი ფსკერის დიამეტრით 160 მმ-დან 210 მმ-მდე, უნდა განთავსდეს სამკუთხედების წყვილზე.



- ჭურჭელი, რომლის ქვედა დიამეტრი 240 მმ-დან 350 მმ-მდეა, ოთხ სამკუთხედზე უნდა განთავსდეს.

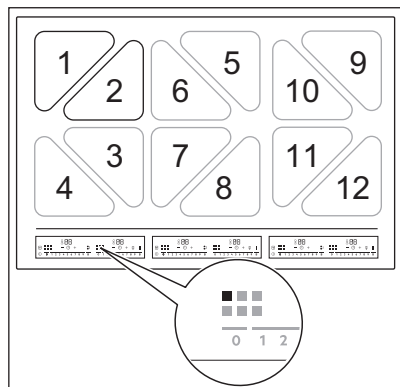


- ოვალური ფორმის ჭურჭელი (მაგალითად, საცხობი ფორმები) უნდა განთავსდეს ვერტიკალურ ან ჰორიზონტალურ Bridge კომბინაციებზე.



ჭურჭელი უნდა ფარავდეს 3 ან 4 სამკუთხედს.

5.7 მართვის პანელის და ზონის ინდიკატორების გამოყენება



ორი ცალკეული სამკუთხედის კომბინირება ჭმნის სტანდარტული საჭმლის მომზადების ზონას და A B C D E F მაჩვენებლებით აღინიშნება.

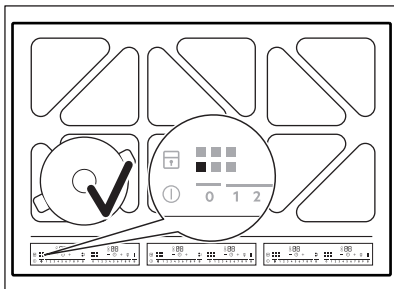
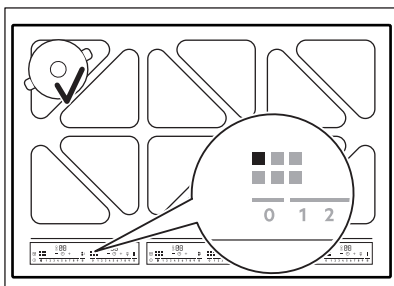


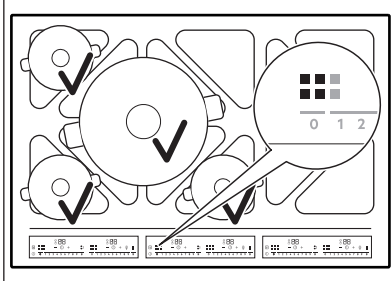
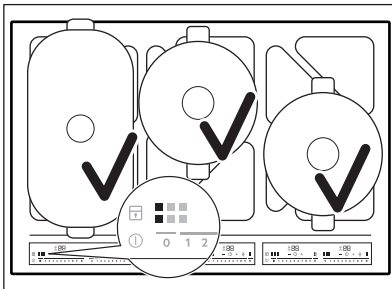
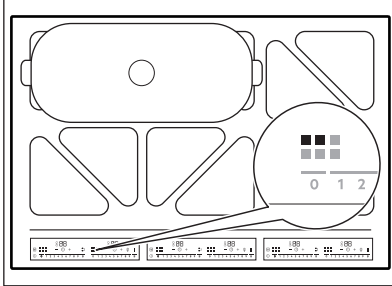
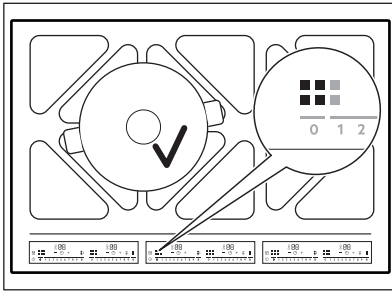
$$B = 1+2 \quad D = 5+6 \quad F = 9+10$$

$$A = 3+4 \quad C = 7+8 \quad E = 11+12$$

ზონის მაჩვენებლები აჩვენებს, თუ რომელი სტანდარტული საჭმლის მომზადების ზონაა მართული შესაბამისი მართვის ზოლის მიერ. ქურას 6 მართვის ზოლი აქვს.

ჭურჭლის პოზიციები და ზონების მაჩვენებლები





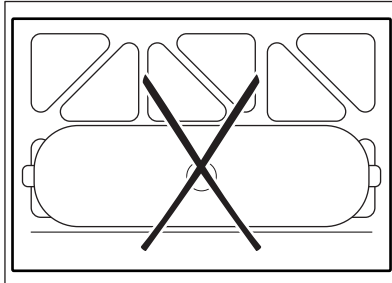
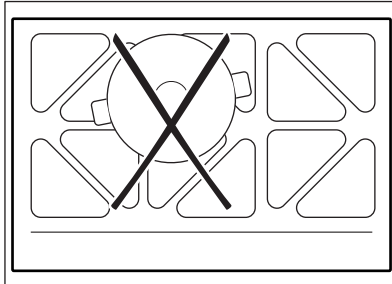
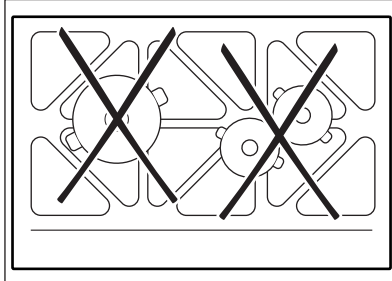
ზემოთ მოცემულ კომბინაციაში, ოთხი აქტიური მართვის ზოლი არსებობს. წინა მარცხენა ქვაბი A ინდიკატორით აღინიშნება პირველ ზოლზე. უკანა მარცხენა ქვაბი B ინდიკატორით

აღინიშნება მეორე ზოლზე. შუა ქვაბი A B C D მაჩვენებლებით აღინიშნება მესამე მართვის ზოლზე. წინა მარჯვენა ქვაბი C მაჩვენებლებით აღინიშნება მეოთხე მართვის ზოლზე.



ამ კომბინაციაში 4-ზე მეტი ქვაბის გამოყენება შეუძლებელია.

5.8 ჭურჭლის არასწორი პოზიცია



5.9 Bridge

თუ ჭურჭელს ორ ან მეტ სტანდარტულ მომზადების ზონაზე დააყენებთ და

გაცხელების პარამეტრის დონე დაყენებულია 0, ჩნდება.

თუ თავდაპირველი კონფიგურაცია არ არის სწორი თქვენი ჭურჭლისთვის, რამდენჯერმე დააჭირეთ ღილაკს სასურველი კონფიგურაციის ასარჩევად.

ხელმისაწვდომია შემდეგი რეჟიმები:

- ცენტრალური
- ვერტიკალური
- ჰორიზონტალური
- სტანდარტული მომზადების ზონა საჭმლის მომზადების ზონის ინდიკატორები ავტომატურად იცვლება და შესაძლო კომბინაციებს აჩვენებს.

ერთი რეჟიმის ყველა ცალკეული სამკუთხედი იმართება ერთი მართვის ზოლით, რომელიც ინთება.

როდესაც შეცვლით გაცხელების პარამეტრს, ქრება. როდესაც გაცხელების პარამეტრი დაყენებულია 0, ისევ ირთვება.

5.10 PowerBoost

ეს ფუნქცია ააქტიურებს მეტ სიმძლავრეს საჭმლის მომზადების შესაბამისი ინდუქციური ზონისთვის, ჭურჭლის ზომიდან გამომდინარე. ფუნქციის გააქტიურება შესაძლებელია საჭმლის მომზადების ინდუქციური ზონისათვის, მხოლოდ დროის შეზღუდული პერიოდით.

ფუნქციის გამოყენება შეუძლებელია როცა Bridge გააქტიურებულია ცენტრალურ, ვერტიკალურ ან ჰორიზონტალურ რეჟიმში.

საჭმლის მომზადების ზონის ფუნქციის გასააქტიურებლად: შეეხეთ ღილაკს P. სიმბოლო წითლდება.

ფუნქცია ავტომატურად გამოირთვება.



მაქსიმალური ხანგრძლივობის მნიშვნელობები იხილეთ განყოფილებაში „ტექნიკური მონაცემები“.

5.11 ტაიმერი

• უკუთვლითი ტაიმერი

თქვენ ამ ფუნქციის გამოყენება შეგიძლიათ ცალკეული მზადების სესიის ხანგრძლივობის დასაყენებლად.

პირველად, დააყენეთ საჭმლის მომზადების ზონის სიმზურვალის პარამეტრი, შემდეგ დააყენეთ ფუნქცია.

ფუნქციის გასააქტიურებლად ან დროის შესაცვლელად: შეეხეთ ღილაკს .

დისპლეიზე ტაიმერის ციფრები 00 და მაჩვენებლები + და — აინთება.

წითლდება და თეთრდება.



თუ ტაიმერი არ არის დაყენებული, ყველა მაჩვენებელი 3 წამში გაქრება.

დროის (00 - 99 წუთი) დასაყენებლად დააჭირეთ + -ს ან — -ს. 3 წამის შემდეგ, ტაიმერი ავტომატურად იწყებს უკუთვლას. მაჩვენებლები , +, და — ქრება. წითლად რჩება.

როცა ტაიმერის დრო ამოიწურება, გაისმება ხმოვანი სიგნალი და 00 აინთება. სიგნალის გასაჩერებლად, შეეხეთ ღილაკს .

ფუნქციის გასათიშად: შეეხეთ ღილაკს . მაჩვენებლები + და — აინთება.

გამოიყენეთ — ან + 00 დასაყენებლად დისპლეიზე. ანდაც, გაცხელების დონე დააყენეთ მაჩვენებელზე 0. შედეგად, სიგნალი ირთვება და ტაიმერი ითიშება.

• CountUp Timer

ამ ფუნქციის გამოყენებით საჭმლის მომზადების ზონის მუშაობის ხანგრძლივობის მონიტორინგი შეგიძლიათ.

ფუნქციის გასააქტიურებლად: ორჯერ შეეხეთ ღილაკს . მაჩვენებელი წითლდება, ტაიმერი ავტომატურად ირთვება.

ფუნქციის გასათიშად: შეეხეთ ღილაკს . როცა მაჩვენებლები აინთება, შეეხეთ ღილაკს —.

•  **წუთების შემსენებელი** შეგიძლიათ გამოიყენოთ ეს ფუნქცია, როგორც წუთების შემსენებელი როდესაც ქურა ჩართულია, მაგრამ საჭმლის მომზადების ზონები არ მუშაობს. სიმბოლოების ტაიმერი სანახავად, დადგით ქვაბი საჭმლის მომზადების ზონაზე.

ფუნქციის გასააქტიურებლად: შეეხეთ ღილაკს  სანამ მაჩვენებელი  არ გაწითლდება. დროის დასაყენებლად დააჭირეთ + -ს ან — -ს. ფუნქცია ავტომატურად ჩაირთვება 4 წამის შემდეგ. მაჩვენებლები , +, და — ქრება.  წითლად რჩება.

როცა დააყენებთ ფუნქციას, შეგიძლიათ აიღოთ ქვაბი.

დროის ამოწურვის შემდეგ სიგნალი გაისმის და 00 ციმციმებს. შეეხეთ ღილაკს  სიგნალის გასაჩერებლად.

ფუნქციის გასათიშად: შეეხეთ ღილაკს . მაჩვენებლები + და — აინთება. გამოიყენეთ — ან + 00 დასაყენებლად დისპლეიზე.



ფუნქციის არავითარი გავლენა არ აქვს საჭმლის მომზადების ზონების მუშაობაზე.

6. დამატებითი ფუნქციები

6.1 პაუზა

ეს ფუნქცია ყველა კონფორს, რომელიც მუშაობს მინიმალურ გაცხელების პარამეტრზე დააყენებს.

როცა ფუნქცია მუშაობს, მართვის პანელის ყველა სხვა სიმბოლო იბლოკება.



როდესაც ფუნქცია აქტიურია,  და  შეიძლება გამოყენებულ იქნას სიმბოლოები. ფუნქცია არ აჩერებს ტაიმერის ფუნქციებს:  და .

ფუნქციის გასააქტიურებლად: შეეხეთ ღილაკს . სიმბოლო გაწითლდება. სიმზურვალის პარამეტრი დაბლდება 1-მდე.

ფუნქციის დეაქტივაციისათვის, შეეხეთ ღილაკს . სიმბოლო გათეთრდება. გაცხელების წინა პარამეტრი გაჩნდება.

6.2 დაბლოკვა

თქვენ შეგიძლიათ დაბლოკოთ მართვის პანელი ქურის პანელის მუშაობის დროს.

ამით აიცილებთ გაცხელების პარამეტრის შემთხვევით შეცვლას.

ჯერ გაცხელების პარამეტრი დააყენეთ.

ფუნქციის გასააქტიურებლად: შეეხეთ ღილაკს . სიმბოლო წითლდება და ციმციმებს.

ფუნქციის დეაქტივაციისათვის, შეეხეთ ღილაკს . სიმბოლო გათეთრდება.



ქურის გამორთვისას, თქვენ ასევე გამორთავთ ამ ფუნქციას.

6.3 ბავშვთა უსაფრთხოების მოწყობილობა

ეს ფუნქცია აღკვეთს ქურის შემთხვევით მუშაობას.

ფუნქციის ჩასართავად: ჩართეთ ქურა. ნუ დააყენებთ გაცხელების პარამეტრს.

შეეხეთ ღილაკს  სანამ ის არ გაწითლდება და მართვის ზოლი არ გაქრება.

ფუნქციის გასათიშად: ჩართეთ ქურა. ნუ დააყენებთ გაცხელების პარამეტრს.

შეეხეთ  სანამ ის თეთრად არ გადაიქცევა და მართვის ზოლი არ გამოჩნდება. გამორთეთ ქურა.

6.4 PowerSlide

ეს ფუნქცია საშუალებას გაძლევთ მოარგოთ ტემპერატურა სამზარეულოს ჭურჭლის საკვების ინდუქციურ ზედაპირზე სხვადასხვა პოზიციებში გადაადგილებით.

ფუნქცია საჭმლის მომზადების სივრცეს სამ ვერტიკალურ საჭმლის მომზადების ზონად ყოფს, რომლებსაც გაცხელების სხვადასხვა პარამეტრები აქვთ. ქურა აღმოაჩენს ჭურჭლის პოზიციას და სიმძლავრის რეჟიმს წინასწარ განსაზღვრული პარამეტრების შესაბამისად არეგულირებს. ჭურჭელი შეგიძლიათ განათავსოთ მარცხნივ, ცენტრში, ან მარჯვენა ვერტიკალურ ხიდზე.

ზოგადი ინფორმაცია:

- ამ ფუნქციისთვის გამოიყენეთ ჭურჭელი, რომლის ქვედა დიამეტრი მინიმუმ 160-ია მმ.
- ზონის ინდიკატორი აჩვენებს ორივე ზონას ხიდზე, მაშინაც კი, თუ მხოლოდ ერთი ზონა გამოიყენება.
- გაცხელების პარამეტრის რეგულირება შეგიძლიათ ხელით მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ ერთ-ერთი ზონა გააქტიურებულია ავტომატურად.
- თქვენ შეგიძლიათ თითოეული პოზიციისათვის შეთბობის პარამეტრები ცალ-ცალკე შეცვალოთ. როცა ქურას თიშავთ, იგი იმანსოვრებს გაცხელების პარამეტრებს და აყენებს მას ფუნქციის შემდეგი ჩართვისას.
- თუ გაცხელების პარამეტრის შეცვლა გსურთ, აწიეთ ჭურჭელი და სხვა ზონაში მოათავსეთ. ჭურჭლის გასრიალებამ შესაძლოა, ზედაპირის გაუფრულება და დაკაწვრა გამოიწვიოს.

ფუნქციის გააქტიურება

ფუნქციის გასაქტიურებლად, დააჭირეთ ღილაკს . როცა ფუნქცია ჩართულია, სიმბოლო წითლდება და მართვის ზოლი აჩვენებს წინასწარ გაწერილ სიმძლავრის დონეს.



თუ საჭმლის მომზადების ზონებზე ჭურჭელი არ ფიქსირდება, 9 წუთის შემდეგ ირთვება ხმოვანი სიგნალი და საჭმლის მომზადების ზონები

ავტომატურად ითიშება. დააჭირეთ  მოცემული ფუნქციის გასაგრძელებლად.

სიმძლავრის დონის დაყენება

სიმძლავრის დონის დასარეგულირებლად, აირჩიეთ მართვის ზოლზე მოცემული გაცხელების პარამეტრი.

ფუნქციის დეაქტივაცია

ფუნქციის დეაქტივირებისთვის: დააჭირეთ ღილაკს .

6.5 OffSound Control (ხმების გამორთვა და ჩართვა)

ქურის დეაქტივაცია. დააჭირეთ  3 წამის განმავლობაში. ეკრანი ირთვება და ითიშება. დააჭირეთ  3 წამის განმავლობაში.  ან  ჩნდება.

დააჭირეთ ტაიმერის  შემდეგიდან ერთ-ერთის ასარჩევად:

-  - ხმები გათიშულია
 -  - ხმები ჩართულია
- თქვენი არჩევანის დასადასტურებლად, დაიცადეთ სანამ ქურა ავტომატურად დეაქტივირდება.

როცა ფუნქცია დაყენებულია  თქვენ გაიგონებთ ხმებს, მხოლოდ მაშინ, როცა:

- თქვენ ეხებით 
- წუთების შემსხენებელი დაიწევს
- უკუთვლითი ტაიმერი დაიწევს
- თქვენ მართვის პანელზე ათავსებთ რაღაცას.

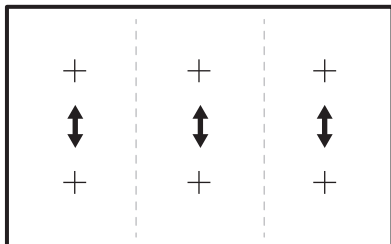
6.6 კვების მენეჯმენტი

თუ რამდენიმე ზონა გააქტიურდება და მოხმარებული სიმძლავრე სიმძლავრის შეზღუდვის ფარგლებს აღემატება, მოცემული ფუნქცია ხელმისაწვდომ სიმძლავრეს საკვების მომზადების ყველა ზონაზე გაანაწილებს (უკავშირდება იმავე ფაზას). ქურა სანლის ინსტალაციის

დნობადი მცველების დასაცავად აკონტროლებს გაცხელების პარამეტრებს.

- საკვების მომზადების ზონები დაჯგუფებულია მდებარეობის და ქურის ფაზების რაოდენობის მიხედვით. თითოეული ფაზის მაქსიმალური ელექტრული დატვირთვაა 3680 ვტ. თუ ქურა ერთ ფაზაში მიაღწევს მაქსიმალური არსებული სიმძლავრის ზღვარს, საკვების მომზადების ზონების სიმძლავრე ავტომატურად შემცირდება.
- საკვების მომზადების შემცირებული სიმძლავრის მქონე ზონებისთვის მართვის პანელზე მაქსიმალურად დასაშვები ტემპერატურული პარამეტრები აისახება.
- თუ უფრო მაღალი ტემპერატურული პარამეტრი მიუწვდომელია, ჯერ შეამცირეთ იგი სხვა საჭმლის მომზადების ზონებისთვის.
- ფუნქციის გააქტიურება დამოკიდებულია ქვაბების რაოდენობასა და ზომაზე.

როდესაც სიმძლავრე შეიძლება განაწილდეს საკვების მომზადების ზონებზე შესაძლო კომბინაციებისთვის იხილეთ ილუსტრაცია.



6.7 Hob²Hood

ეს გაფართოებული ავტომატური ფუნქციაა, რომელიც ერთმანეთთან აკავშირებს ქურასა და სპეციალურ გამწოვს. როგორც ქურას, ასევე გამწოვს აქვს ინფრაწითელი სიგნალის კომუნიკატორი. ვენტილატორის სიჩქარე განისაზღვრება ავტომატურად, რეჟიმის პარამეტრისა და ქურაზე მყოფი ყველაზე ცხელი ჭურჭლის ტემპერატურიდან

გამომდინარე. ასევე, შეგიძლიათ მექანიკურად მართოთ ვენტილატორი.



გამწოვების უმეტესობის შემთხვევაში, თავიდან დეაქტივირდება დისტანციური სისტემა. გაააქტიურეთ იგი ფუნქციის გამოყენებამდე. დამატებითი ინფორმაციისათვის, იხილეთ გამწოვის მომხმარებლის სახელმძღვანელო.

ფუნქციის ავტომატურად მუშაობა

ფუნქციის ავტომატურად ასამოქმედებლად დააყენეთ ავტომატური რეჟიმი H1 – H6-ზე. ქურის პანელი თავდაპირველად დაყენებულია H5-ზე. გამწოვი რეაგირებს ყოველთვის, როდესაც ქურას ამოშავებთ. ქურა ავტომატურად ამოიცნობს ჭურჭლის ტემპერატურას და ავტომატურად დაარეგულირებს ვენტილატორის სიჩქარეს.

ავტომატური რეჟიმები

	ავტომ ატურ ი განათ ება	დუდილი ი ¹⁾	შეწვა ²⁾
H0	გამორ თვა	გამორთვა	გამორთვა
H1	ჩართვა	გამორთვა	გამორთვა
H2 ³⁾	ჩართვა	ვენტილატ ორის სიჩქარე 1	ვენტილატ ორის სიჩქარე 1
H3	ჩართვა	გამორთვა	ვენტილატ ორის სიჩქარე 1
H4	ჩართვა	ვენტილატ ორის სიჩქარე 1	ვენტილატ ორის სიჩქარე 1
H5	ჩართვა	ვენტილატ ორის სიჩქარე 1	ვენტილატ ორის სიჩქარე 2

	ავტომ ატურ ი განათ ება	დუდილი ო ¹⁾	შეწვა ²⁾
H6	ჩართვა	ვენტილატორის სიჩქარე 2	ვენტილატორის სიჩქარე 3

1) ქურა ამოიწმობს დუდილის პროცესს და ავტომატურ რეჟიმთან შესაბამისად ააქტიურებს ვენტილატორის სიჩქარეს.

2) ქურა ამოიწმობს შეწვის პროცესს და ავტომატურ რეჟიმთან შესაბამისად ააქტიურებს ვენტილატორის სიჩქარეს.

3) ეს რეჟიმი ააქტიურებს ვენტილატორსა და განათებას და არ არის დამოკიდებული ტემპერატურაზე.

ავტომატური რეჟიმის შეცვლა

1. გამორთეთ მოწყობილობა.
2. შეეხეთ  3 წამის მანძილზე. ჩართვა/გამორთვა გამოჩნდება ეკრანზე.
3. შეეხეთ  3 წამის მანძილზე.
4. შეეხეთ  რამდენჯერმე სანამ  არ ჩაირთვება.
5. ავტომატური რეჟიმის ასარჩევად, შეეხეთ ლილას .



გამწოვის სწორად მუშაობისთვის გამწოვის პანელზე გათიშეთ ფუნქციის ავტომატური რეჟიმი.



როდესაც მზადებას დაასრულებთ და ქურას გამორთავთ, გამწოვის ვენტილატორმა, შესაძლოა დროის გარკვეული პერიოდის მანძილზე კვლავ განაგრძოს მუშაობა. ამ დროის შემდეგ, სისტემა ვენტილატორს ავტომატურად გათიშავს და შემდეგი 30 წამის განმავლობაში არ მოგცემთ ვენტილატორის შემთხვევითი გააქტიურების შესაძლებლობას.

ვენტილატორის სიჩქარის ხელით მართვა თქვენ ფუნქციის ხელით მართვაც შეგიძლიათ. ამისათვის, შეეხეთ ლილას .

როცა ქურის ზედაპირი აქტიურია, სიმბოლო გათეთრდება. ახდენს ფუნქციის ავტომატური მუშაობის დეაქტივაციას და საშუალებას გაძლევთ ხელით მართოთ და

შეცვალოთ ვენტილატორის სიჩქარე.  ლილავზე დაჭერით თქვენ ერთით მოუმატებთ ვენტილატორის სიჩქარეს. როდესაც ინტენსიურ დონეს მიაღწევთ და

კვლავ დააჭერთ ლილას  თქვენ ვენტილატორის სიჩქარეს 0-ზე დააყენებთ, რაც გათიშავს გამწოვის ვენტილატორს. სიმბოლო გაწითლდება. ვენტილატორის კვლავ 1 სიჩქარეზე ჩასართავად, შეეხეთ ლილას .



ფუნქციის ავტომატური მუშაობის გასააქტიურებლად, გამორთეთ და ახლიდან გაააქტიურეთ ქურა.



თუ ფუნქცია ჩართული არ არის,  10 წამის შემდეგ ითიშება. ქურის გადატვირთვისას,  ისევ ინთება.

განათების გააქტიურება

თქვენ ქურაზე შეგიძლიათ განათების ავტომატური გააქტიურება მაშინ, როდესაც ქურას გაააქტიურებთ. ამისთვის დააყენეთ ავტომატური რეჟიმი H1 – H6-ზე.



გამწოვის განათება ქურის გათიშვიდან 2 წუთში ითიშება.

7. მოვლა და დასუფთავება

გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

7.1 ზოგადი ინფორმაცია

- გაწმინდეთ ქურა ყოველი გამოყენების შემდეგ.
- ყოველთვის გამოიყენეთ სუფთა ძირის მქონე სამზარეულოს ჭურჭელი.
- ზედაპირზე არსებული ნაკაწრები ან მუქი ლაქები ქურის მუშაობაზე ზემოქმედებას არ ახდენენ.
- გამოიყენეთ ქურის პანელის შესაფერისი სპეციალური საწმენდი საშუალება.
- ყოველთვის გამოიყენეთ მინისზედაპირიანი ქურის პანელებისთვის რეკომენდებული საფხეკი. საფხეკი გამოიყენეთ, როგორც მხოლოდ დამატებითი ხელსაწყო გაწმენდის სტანდარტული პროცედურის შესრულების შემდეგ მინის გასასუფთავებლად.

გარფთხილება!

დანები ან ლითონის სხვა ნებისმიერი ბასრი ხელსაწყო მინის ზედაპირის გასაწმენდად არ გამოიყენოთ.

7.2 გაასუფთავეთ ქურის პანელის

- **დაუყოვნებლივ მოაცილეთ:** გამდნარი პლასტმასი, პლასტიკური ფოლგა, მარილი, შაქარი და შაქრის შემცველი საკმელი, წინააღმდეგ შემთხვევაში ჭუჭყმა შესაძლოა ქურის დაზიანება გამოიწვიოს. მოერიდეთ დამწვრობის მიღებას. გამოიყენეთ ქურის სპეციალური საფხეკი შუშის ზედაპირზე მახვილი კუთხის პოზიციით და ამოძრავეთ პირი ზედაპირზე.
- **მოამოწმეთ ქურის საკმარისად გაგრძელების შემდეგ:** კირის ლაქები, წყლის ლაქები, ცნიმის ლაქები, მბზინავი ლითონისებრი ლაქა. ქურის პანელი გაწმინდეთ სველი ტილოთი და არააბრაზიული სარეცხი საშუალებით. გაწმენდის შემდეგ ქურის პანელი სველი ტილოთი გაამშრალეთ.
- **მოაცილეთ მბზინვარე ლითონზე გაუფერულებული ადგილები:** გამოიყენეთ ძმრიაი წყლის ხსნარი და ჩვრით გაწმინდეთ შუშის ზედაპირი.

8. მინიშნებები და რჩევები

გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

8.1 სამზარეულოს ჭურჭელი



საკვების მომზადების ინდუქციური ზონებისთვის სამზარეულოს ჭურჭელში ძლიერი ელექტრომაგნიტური ველი სწრაფად წარმოქმნის მაღალ ტემპერატურას.

ინდუქციური მოსამზადებელი ზონები გამოიყენეთ შესაფერისი ჭურჭლისთვის.

- ჭურჭლის ძირი მაქსიმალურად სქელი და ბრტყელი უნდა იყოს.
- ქურის ცხელ ზედაპირზე განთავსებამდე, დარწმუნდით, რომ ტაფის ძირი სუფთა და მშრალია.
- ნაკაწრების თავიდან ასარიდებლად, ნუ გადაასრილებთ ან გაუხაზუნებთ ქვაბს კერამიკის მინის ზედაპირზე.

სამზარეულოს ჭურჭლის მასალა

- **სწორი:** თუჯი, ფოლადი, ემალირებული ფოლადი, უჟანგავი ფოლადი, მრავალმრიაიანი ძირი (მწარმოებლის მიერ გაცემებული სწორი ნიშნულებით).
- **არასწორია:** ალუმინი, სპილენძი, თითბერი, მინა, კერამიკა, ფაიფური.

სამზარეულოს ჭურჭელი შესაფერისია ინდუქციური ჭურისთვის, თუ:

- წყალი ძალიან სწრაფად დუღდება ზონაში, რომელიც დაყენებულია გაცხელების მაქსიმალურ ტემპერატურაზე.
- მაგნიტი იზიდავს სამზარეულო ჭურჭლის ძირს.

სამზარეულოს ჭურჭლის ზომები



გადადით ქვეგანყოფილებაში „ინდუქციური საჭმლის მომზადების ზედაპირი“ განყოფილებაში „ყოველდღიური გამოყენება“.

- საკვების მომზადების ინდუქციური ზონები ავტომატურად ადაპტირდება სამზარეულოს ჭურჭლის ძირის ზომაზე. სამზარეულოს ჭურჭლის სწორი ზომებისთვის იხილეთ “ტექნიკური მონაცემები” > “საკვების მომზადების ზონების მახასიათებელი”. მოათავსეთ საკვების მოსამზადებელი ჭურჭელი არჩეული ზონის ცენტრში.
- საკვების მომზადების ზონის ეფექტიანობა დაკავშირებულია სამზარეულოს ჭურჭლის დიამეტრთან. ოპტიმალური სითბოს გადასაცემად გამოიყენეთ სამზარეულოს ჭურჭელი, რომლის ძირის დიამეტრიც საკვების მომზადების ზონის მსგავსია (იხ. საკვების მოსამზადებელი ჭურჭლის მაქსიმალური დიამეტრის მაჩვენებელი “ტექნიკურ მონაცემებში” > “საკვების მომზადების ზონების მახასიათებელი”).
 - მითითებულ მინიმალურზე მცირე დიამეტრის მქონე ჭურჭელი მიიღებს ინდუქციური ზონის მიერ გამომუშავებული ენერგიის მხოლოდ ნაწილს, რაც შედეგად უფრო ნელ გაცხელებას მოგვცემს.
 - უსაფრთხოების დაცვის მიზნით და ოპტიმალური შედეგის მისაღებად ნუ გამოიყენებთ იმაზე დიდ ჭურჭელს, ვიდრე მითითებულია „საჭმლის მომზადების ზონების სპეციფიკაციებში“. მოერიდეთ ჭურჭლის მართვის პანელთან მიახლოებას საჭმლის მომზადების დრო. ამან შესაძლოა იმოქმედოს

მართვის პანელის მუშაობაზე ან შემთხვევით გაააქტიუროს ჭურის ფუნქციები.

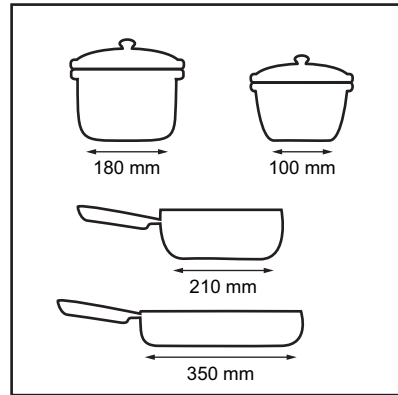


იხილეთ “ტექნიკური მონაცემები”.

ჭურჭლის ტიპები

ჭურჭლის ტიპიდან გამომდინარე, ჭურა შესაბამის ხიდის რეჟიმს განსაზღვრავს. მაგალითად:

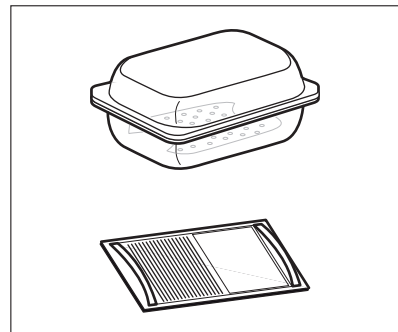
ცალკეული სამკუთხედები, სტანდარტული საჭმლის მომზადების ზონები, ცენტრალური რეჟიმი



ვერტიკალური რეჟიმი, ჰორიზონტალური რეჟიმები



ჭურჭელი უნდა ფარავდეს 3 ან 4 ცალკეულ სამკუთხედს.





გარფთხილება!

არ გამოიყენოთ საცხოზი ლაგნგარი.

8.2 ხმაური მუშაოზის დროს



ხმეზი ნორმალურია და არ მიუთითეზ რაიმე გაუმართაოზაზე. საკვების მოსამზადებელი ჭურჭლით გამოწვეული ხმეზი დამოკიდებულია ჭურჭლის მასალაზე და გამოყენებულ სიმძლავრის დონეზე.

ჭურჭელთან დაკავშირებული ხმეზი:

- გაბზარვის ხმა: ჭურჭელი დამზადებულია სხვადასხვა მასალისგან (სენდვიჩის ტიპის კონსტრუქცია).
- სტვენის ხმა: საკვების მომზადების ზონისთვის არჩეულია სიმძლავრის მაღალი დონე და ჭურჭელი დამზადებულია სხვადასხვა მასალისგან (სენდვიჩის ტიპის კონსტრუქცია).
- გუგუნის იყენებთ ენერგიის მაღალ დონეს.

ჭურჭელთან დაკავშირებული ხმეზი:

- ტკაცუნის: ელექტრო გადართვა სრულდება .

- შიშინი, ზუზუნის: მუშაოზს ვენტილაციური.
- რიტმული ხმა: დაფიქსირდა საკვების მოსამზადებელი ჭურჭელი.

8.3 Ōko Timer (ეკო ტაიმერი)

ენერგიის დაზოგვის მიზნით, კონფორის გამაცხელებელი გამორთულია უკუმთვლელი ტაიმერის ხმის გამოცემამდე. განსხვავება მუშაოზის დროში დამოკიდებულია გაცხელების პარამეტრის დონესა და საკვების მზადების ხანგრძლივოზაზე.

8.4 საჭმლის მომზადების გამარტივებული სახელმძღვანელო

ზონის სიმზურვალის პარამეტრისა და მის მიერ სიმძლავრის მოხმარების კოლერაცია არაწრფივია. როდესაც სიმზურვალის პარამეტრს ზრდით, იგი არ იქნება სიმძლავრის მოხმარების პროპორციული. ეს ნიშნავს, რომ საჭმლის მომზადების ზონა საშუალო სიციხის პარამეტრით მოიხმარს მისი სიმძლავრის ნახევარზე ნაკლებს.



აღნიშნულ ცხრილში მოცემული მონაცემები მხოლოდ სახელმძღვანელო დანიშნულებისაა.

სიმზურვალის პარამეტრი	გამოიყენეთ რათა:	დრო (წთ)	მინიშნებები
1	შეინარჩუნეთ მომზადებული საკვების სითბო.	საჭიროებ ისამებრ	დაახურეთ ჭურჭელს თავსახური.
1 - 2	ჰოლანდიური სოუსის; დაადნეთ: კარაჭი, მოკოლადი, ჟელატინი.	5 - 25	დროგამოშვებით მოურეით.
2	გაამკრივეთ: რბილი ომლეტი, გამომცხვარი კვერცხი.	10 - 40	მოამზადეთ დაგებული სახურავით.
2 - 3	ბრინჯიანი და რძიანი კერძების დაბალ ტემპერატურაზე მოსახარმად და მზა კერძების გასაცხელებლად.	25 - 50	დაამატეთ ბრინჯზე ორჯერ მეტი სითბე, პროცედურის მანძილზე ნახევრად აურიეთ რძის კერძები.
3 - 4	მოშუშული ბოსტნეული, თევზი, ხორცი.	20 - 45	დაამატეთ რამდენიმე სუფრის კოვზი წყალი. ამ პროცესის დროს შეამოწმეთ წყლის რაოდენოზა.

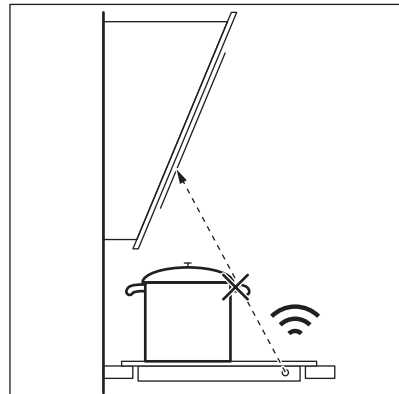
სიმხურვალის პარამეტრი	გამოიყენეთ რათა:	დრო (წთ)	მინიშნებები
4 - 5	ორთქლზე მოხარშეთ კარტოფილი და სხვა ბოსტნეულები.	20 - 60	დაფარეთ ქვაბის ძირი 1-2 სმ წყლით. ამ პროცესის დროს შეამოწმეთ წყლის დონე. ქვაბს თავსახური არ მოხსნათ.
4 - 5	მოამზადეთ უფრო დიდი რაოდენობით საჭმელი, მოშუშული ხორცი და სუფები.	60 - 150	3 ლ-მდე სითხე და სხვა ინგრედიენტები.
6 - 7	ფრთხილი შეწვა: ესკალოპი, საჭონლის ხორცის კორდონ ბლუ, კოტლეტი, ხორცის ან თევზის რულეტი, ძეხვეული, ღვიძლი, რუ, კვერცხი, ბლინები, ფუნთუშები.	საჭიროებ ისამებრ	საჭიროებისამებრ გადააბრუნეთ.
7 - 8	სრულად შეწვა, დაკეპილი ბრაზულები, ფილეს სტიეკები, სტიეკები.	5 - 15	საჭიროებისამებრ გადააბრუნეთ.
9	აადუღეთ წყალი, მოამზადეთ პასტა, შებრაწული ხორცი (გულიაში, ქვაბში შებრაწული), კარგად შემწვარი ჩიფსები.		
P	აადუღეთ დიდი რაოდენობით წყალი. PowerBoost გააქტიურებულია.		

8.5 მინიშნებები და რჩევები შემდეგისთვის: Hob²Hood

როდესაც ამუშავებთ ქურას ფუნქციით:

- მოარიდეთ გამწოვის პანელი მზის პირდაპირ სხივებს.
- ნუ მიაწვებთ ჰალოგენის განათებას გამწოვის პანელს.
- ნუ დაფარავთ ქურის მართვის პანელს.
- ნუ შეუშლით ხელს ქურასა და გამწოვს შორის სიგნალის მიმოცვლას (მაგ.: ხელით, ჭურჭლის სახურავით თუ მაღალი ქვაბით). იხილეთ გამოსახულება.

ქვემოთ ნაჩვენებია გამწოვი მხოლოდ საილუსტრაციო მიზნებით.



დისტანციურად მართვადმა სხვა მოწყობილობებმა, შესაძლოა, დაბლოკონ სიგნალი. ქურის სიახლოვეს ნუ გამოიყენებთ მდებარე ასეთი მოწყობილობებს სანამ Hob²Hood ჩართულია.

ღუმლის გამწოვები Hob²Hood ფუნქციით
ამ ფუნქციით მომუშავე ღუმლის გამწოვების სრული ასორტიმენტის სანახავად გთხოვთ ეწვიოთ ჩვენს

9. პრობლემის აღმოფხვრა

 **გარფთხილება!**
იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

9.1 რა უნდა გავაკეთოთ თუ...

პრობლემა	შესაძლო მიზეზი	გამოსავალი
ჭურის ჩართვა ან ამუშავება ვერ ხერხდება.	ჭურა არ არის მიერთებული ან არასწორადაა მიერთებული დენის წყაროსთან.	შეამოწმეთ, რომ ჭურა დენის წყაროსთან სწორად არის მიერთებული.
	მცველი გადაიწვა.	დარწმუნდით, რომ გაუმართაობის მიზეზს მცველი წარმოადგენს. თუ ამნთები ისევ აგრძელებს ჩაქრობას, დაუკავშირდით კვალიფიცირებულ ელექტრიკს.
	ნუ დააყენებთ გაცხელების პარამეტრს 10 წამზე.	კვლავ ჩართეთ ჭურა და დააყენეთ გაცხელების პარამეტრი 10 წამზე ნაკლებ დროზე.
	თქვენ ერთდროულად შეეხეთ 2 ან მეტ სენსორულ ველს.	შეეხეთ მხოლოდ ერთ სენსორულ ველს.
	პაუზა მუშა მდგომარეობაშია.	იხილეთ განყოფილება „დამატებითი ფუნქციები“.
	მართვის პანელზე არის წყლის ან ცნიმის ლაქები.	გაწმინდეთ მართვის პანელი.
გაცხელების მაქსიმალური პარამეტრი ერთ-ერთ კონფორზე არ ყენდება.	ხვა კონფორები მოიხმარს მაქსიმალურ ხელმისაწვდომ სიმძლავრეს. თქვენი ჭურის ზედაპირი სათანადოდ მუშაობს.	ეამცირეთ იმავე ფაზაზე მიერთებული სხვა კონფორების გაცხელების პარამეტრი. იხ. „სიმძლავრის მართვა“.
გაისმის ხმოვანი სიგნალი და ჭურა გამოირთვება. ჭურის გამორთვისას გაისმის ხმოვანი სიგნალი.	თქვენ რაღაც განათავსეთ ერთ ან მეტ სენსორულ ველზე,	მოაცილეთ საგანი სენსორული ველებიდან.
კონფორი დეაქტივირდება.	მართვის პანელზე რაღაცას ათავსებთ.	მოაცილეთ საგანი მართვის პანელს.
ნარჩენი სითბოს ინდიკატორი არ ირთვება.	კონფორი არ არის ცხელი, რადგან ცოტა ხნის განმავლობაში მუშაობდა ან სენსორი დაზიანებულია.	თუ ზონა საკმარისად დიდხანს მუშაობდა იმისათვის, რომ გაცხელებულიყო, მიმართეთ ავტორიზებულ სერვის-ცენტრს.
Hob®Hood არ მუშაობს.	მართვის პანელი დაფარულია.	მოაცილეთ საგანი მართვის პანელს.
	თქვენ ძალიან მაღალ ქვაბს იყენებთ, რომელიც სიგნალს ბლოკავს.	გამოიყენეთ უფრო პატარა ქვაბი, შეცვალეთ კონფორი ან ხელით ამუშავეთ ზუფი.

პრობლემა	შესაძლო მიზეზი	გამოსავალი
სენსორული ველი ცხელდება.	ჭურჭელი ზედმეტად დიდია ან ის ზედმეტად ახლოს არის მოთავსებული მართვის მოწყობილობასთან.	დიდი ჭურჭელი განათავსეთ უკანა კონფორებზე, თუ შესაძლებელია.
პანელის სენსორულ ველებთან შეხებისას ხმა არ ისმის.	ხმები გამორთულია.	ჩართეთ ხმები. იხილეთ განყოფილება „დამატებითი ფუნქციები“.
 ჩაირთვება.	ბავშვთა უსაფრთხოების მოწყობილობა ან დაბლოკვა მოშაობს.	იხილეთ განყოფილება „დამატებითი ფუნქციები“.
მართვის ზოლი ციმციმებს.	კონფორზე არ არის ჭურჭელი ან კონფორი არ არის სრულად დაფარული.	მოათავსეთ ჭურჭელი კონფორზე ისე, რომ სრულად ფარავდეს მას.
	ჭურჭელი არაა შესაფერისი.	გამოიყენეთ შესაფერისი ჭურჭელი. იხ. „რჩევები და მინიმუმები“.
	ჭურჭლის ძირის დიამეტრი ძალიან პატარაა ზონისთვის.	გამოიყენეთ სწორი გარემოწერილობის მქონე ჭურჭელი. იხილეთ დანართი „ტექნიკური მონაცემები“.
გაცხელებას დიდი დრო სჭირდება.	სამზარეულოს ჭურჭელი ძალიან პატარაა და საჭმლის მომზადების ინდუქციური ზონის მიერ გამოძევილი ენერგიის მხოლოდ ნაწილს მიიღებს.	ოპტიმალური სითბოს გადასაცემად გამოიყენეთ სამზარეულოს ჭურჭელი, რომლის ძირის დიამეტრიც საკვების მომზადების ზონის მსგავსია (იხ. საკვების მოსამზადებელი ჭურჭლის მაქსიმალური დიამეტრის მაჩვენებელი „ტექნიკური მონაცემები“ > „საკვების მომზადების ზონების მახასიათებელი“).
	PowerSlide მუშაობს. საჭმლის მომზადების მოქნილ ინდუქციურ ზონაზე მოთავსებულია ორი ქვაბი.	გამოიყენეთ მხოლოდ ერთი ქვაბი. იხილეთ „ყოველდღიური გამოყენება“.
გამოჩნდება E და რიცხვი.	ჭურასთან აქვს პრობლემა.	გამორთეთ ჭურა და ხელახლა ჩართეთ 30 წამის შემდეგ. თუ E ისევ ჩართო, გამორთეთ ჭურა ელექტრული კვებიდან. 30 წამის შემდეგ ჭურა კვლავ შეაერთეთ. თუ პრობლემა გრძელდება, მიმართეთ ავტორიზებულ სერვის-ცენტრს.
თქვენ გესმით უწყვეტი სიგნალის ხმა.	ელექტრული კავშირი არასწორია.	გამორთეთ ჭურა ელექტრული კვებიდან. მიმართეთ კვალიფიცირებულ ელექტრიკოსს მონტაჟის შემოწმებისთვის.

9.2 თუ პრობლემის აღმოფხვრის გზას ვერ პოულობთ...

თუ პრობლემის აღმოფხვრის გზას თავად ვერ პოულობთ, დაუკავშირდით თქვენს

დილერს ან ავტორიზებულ სერვის ცენტრს. გადაეცით ტექნიკური მონაცემების ფირფიტაზე ასახული მონაცემები. დარწმუნდით, რომ კონფორი სწორედ ამუშავეთ. თუ ტექნიკურ

მომსახურებას არ აწარმოებს სერვისის ტექნიკოსი ან დილერი, ეს მოსმასურება არ იქნება უფასო, ასევე გარანტიის მოქმედების პერიოდში. ინფორმაცია საგარანტიო პერიოდისა და

ავტორიზებული სერვის ცენტრების შესახებ მითითებულია საგარანტიო ბროშურაში.

10. ტექნიკური მონაცემები

10.1 ქარხნული პასპორტი

მოდელი NIR86T08FB

ტიპი 62 D6A 06 AA

ინდუქცია 11.0 კვტ

სერ. #

AEG

პროდუქტის რიცხობრივი კოდი (PNC) 949 598

296 00

400 ვ 3N, 50 / 60 ჰც

მწარმოებელი ქვეყანა:: გერმანია

11.0 კვტ



10.2 კონფორმის სპეციფიკაცია

ინდუქციური საჭმლის მომზადების ზედაპირი	ნომინალური სიმძლავრე (მაქსიმალური გაცხელების პარამეტრი) [ვტ]	PowerBoost [ვტ]	PowerBoost მაქსიმალური ხანგრძლივობა [წთ]
ერთი სამკუთხედი	1150	1600	10
სტანდარტული მომზადების ზონა	2000	3000	10
ცენტრალური ზონა	4200	-	-
ვერტიკალური ზონა	3200	-	-
ჰორიზონტალური ზონა	4100	-	-

საჭმლის მომზადების ზონების სიმძლავრე შეიძლება განსხვავდებოდეს ცხრილში მოცემული მონაცემებისგან. იგი იცვლება სამზარეულოს ჭურჭლის მასალისა და ზომებიდან გამომდინარე.

ჭურჭლის ზომები

Bridge რეჟიმი	სამზარეულოს ჭურჭლის ზომები (მინიმალური)	სამზარეულოს ჭურჭლის ზომები (მაქსიმალური)
ერთი სამკუთხედი	100 მმ	160 მმ
სტანდარტული მომზადების ზონა	160 მმ	210 მმ
ცენტრალური ზონა	240 მმ	350 მმ
ვერტიკალური ზონა	3 ცალკეული სამკუთხედის არე	4 ცალკეული სამკუთხედის არე
ჰორიზონტალური ზონა	3 ცალკეული სამკუთხედის არე	4 ცალკეული სამკუთხედის არე

ჭურჭლის რეკომენდებული ზომების შესახებ მეტი ინფორმაციის მისაღებად, გადადით ქვეგანყოფილებაში „ინდუქციური საჭმლის მომზადების ზედაპირი“ განყოფილებაში „ყოველდღიური გამოყენება“.

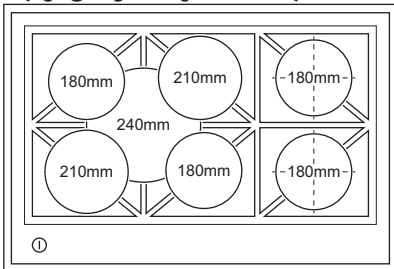
11. ენერგოეფექტურობა

11.1 ინფორმაცია პროდუქტის შესახებ ევროკავშირის ეკოდიზაინის რეგულაციის შესაბამისად

მოდელის იდენტიფიკაცია	NIR86T08FB	
სახურავის ტიპი	ჩაშენებული ბრტყელი სახურავი	
საჭმლის მოსამზადებელი ზონების რაოდენობა	2	
საჭმლის მოსამზადებელი ზონების რაოდენობა	1	
გათბობის ტექნოლოგია	ინდუქცია	
საჭმლის მოსამზადებელი წრიული ზონის სიგრძე (L) და სიგანე (W)	მარჯვენა წინა	L 24.0 სმ W 19.5 სმ
	მარჯვენა უკანა	L 24.0 სმ W 19.5 სმ
საჭმლის მოსამზადებელი ზონის სიგრძე (L) და სიგანე (W)	მარცხენა	L 48.0 სმ W 39.0 სმ
საჭმლის მოსამზადებელი ერთი ზონის ენერგომოხმარება (EC electric cooking)	მარჯვენა წინა	201.5 ვტს/კგ
	მარჯვენა უკანა	201.5 ვტს/კგ
საჭმლის მოსამზადებელი ზონის ენერგომოხმარება (EC electric cooking)	მარცხენა	188.7 ვტს/კგ
სახურავის ენერგომოხმარება (EC electric hob)	192.3 ვტს/კგ	

IEC / EN 60350-2 - სახლში საჭმლის მოსამზადებელი
ელექტრომწყობილობები - მე-2 ნაწილი:
სახურავები - წარმადობის გაზომვის მეთოდები.

ენერგიის მოხმარება გაზომილია ილუსტრაციის შესაბამისად:



11.2 ენერგიის დაზოგვით

თუ ქვემოთ მითითებულ რჩევებს გაითვალისწინებთ, შეძლებთ ენერგიის საკვების ყოველდღიურად მომზადებისას დაზოგვას.

- წყლის გაცხელებისას, გამოიყენეთ მხოლოდ თქვენთვის საჭირო რაოდენობა.
- შეძლებისდაგვარად, სამზარეულოს ჭურჭელს ყოველთვის დაახურეთ თავსახური.
- სამზარეულოს ჭურჭელი საკვების მომზადების ზონის ცენტრში მოათავსეთ.
- ნარჩენი სიცხე გამოიყენეთ საკვების სითბოს შესანარჩუნებლად ან მის გასაღნობად.

11.3 ინფორმაცია პროდუქტის შესახებ: ენერგიის მოხმარება და დაბალი ენერგომოხმარების რეჟიმზე გასვლის მაქსიმალური დრო

ენერგიის მოხმარება გამორთულ რეჟიმში	0.5 ვტ
მაქსიმალური დრო, რომელიც საჭიროა იმისთვის, რომ მოწყობილობა ავტომატურად გადავიდეს დაბალი ენერგომოხმარების შესაბამის რეჟიმში	2 წთ

12. გარემოსდაცვითი პრობლემები

გადაამუშავეთ საგნები სიმბოლოთი .
ჩადეთ შეფუთვა შესაბამის კონტეინერებში გადასამუშავებლად.
ხელი შეუწყვეთ გარემოსა და ადამიანის ჯანმრთელობის დაცვას ელექტრო და ელექტრონული მოწყობილობების ნარჩენების გადამუშავებით. არ გადაყაროთ  სიმბოლოთი მონიშნული

მოწყობილობები საყოფაცხოვრებო ნარჩენებთან ერთად. დააბრუნეთ პროდუქტი ადგილობრივ გადასამუშავებელ დაწესებულებაში ან დაუკავშირდით თქვენს მუნიციპალურ ოფისს.

Ласкаво просимо до AEG! Дякуємо, що обрали наш прилад.



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:
www.aeg.com/support

Може змінитися без оповіщення.

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	29
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	31
3. ВСТАНОВЛЕННЯ.....	34
4. ОПИС ВИРОБУ.....	36
5. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ.....	37
6. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	42
7. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ.....	46
8. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	46
9. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	49
10. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	51
11. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	52
12. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	53

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати

поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.

- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися із цим приладом.
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напівготелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Необхідно поводитись обережно, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Готування без нагляду на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.
- Дим є ознакою перегрівання. Ніколи не використовуйте воду для гасіння вогню під час готування. Вимкніть прилад і накрийте полум'я, наприклад, протипожежним покривалом або кришкою.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад не повинен бути підключеним через зовнішній перемикач, наприклад

таймер, або підключений до мережі, що регулярно вмикається та вимикається службовим пристроєм.

- **ОБЕРЕЖНО:** Необхідно контролювати процес готування. Необхідно безперервно стежити за короткотривалим процесом готування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Небезпека займання: Не зберігайте речі на поверхнях для готування.
- Не можна класти на прилад металеві предмети, наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки, оскільки вони можуть нагрітися.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Після користування елементом варильної поверхні вимкніть його за допомогою відповідної ручки. Не покладайтеся на детектор деко.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо поверхня трісне, вимкніть прилад, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом. Якщо прилад підключено до мережі живлення безпосередньо через розподільну коробку, вийміть запобіжник, щоб відключити прилад від джерела живлення. У будь-якому випадку, зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Задля уникнення небезпеки в разі пошкодження електричного кабелю його заміну має здійснювати виробник, представник авторизованого сервісного центру або інша кваліфікована особа.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Використовуйте лише запобіжники варильної поверхні, розроблені виробником пристрою для приготування, визнані придатними до використання відповідно до інструкцій із експлуатації від виробника або вбудовані у пристрій. Використання неналежних запобіжників може призвести до нещасних випадків.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Встановлення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування або пошкодження приладу.

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

2.2 Під'єднання до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі електричні з'єднання мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземлений.
- Перш ніж виконувати будь-які операції, переконайтеся, що прилад від'єднано від електромережі.
- Переконайтеся в тому, що параметри на таблиці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Переконайтеся, що прилад встановлено правильно. Незакріплений або невідповідний кабель живлення або штепсель (якщо є) можуть призвести до нагрівання роз'ємів.
- Використовуйте відповідний кабель живлення.
- Не допускайте заплутування кабелю живлення.
- Переконайтеся, що встановлено захист від ураження електричним струмом.
- Використовуйте на кабелі кабельний затискач.
- Під час підключення приладу до розетки переконайтеся, що кабель живлення або штепсель (якщо є) не торкаються гарячого приладу або посуду.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Стежте за тим, щоби не пошкодити штепсельну вилку (якщо є) або кабель живлення. Для заміни пошкодженого кабелю треба звернутися до нашого авторизованого сервісного центру або до електрика.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.

- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.

2.3 Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків і ураження електричним струмом.

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Перед першим використанням зніміть всю упаковку, маркування та захисну плівку (якщо застосовно).
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте зону готування після кожного використання.
- Не кладіть столові прибори або кришки каструль на конфорки. Вони можуть нагрітися.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Якщо на поверхні приладу з'явилися тріщини, негайно від'єднайте його від електромережі. Це дозволить уникнути враження електричним струмом.
- Користувачі з кардіостимуляторами мають дотримуватися мінімальної відстані 30 см від індукційних зон приготування під час роботи приладу.

- Коли ви кладете продукти в гарячу олію, вона може бризкати.
- Не використовуйте алюмінієву фольгу або інші матеріали між варильною поверхнею та посудом, якщо інше не вказано виробником цього приладу.
- Використовуйте лише аксесуари, рекомендовані виробником для цього приладу.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека пожежі та вибуху.

- При нагріванні жирів і олії можливе вивільнення легкозаймистих парів. Готуючи з використанням жирів та олії, тримайте їх осторонь від відкритого вогню або гарячих предметів.
- У результаті вивільнення парів при нагріванні жирів та олії до дуже високої температури можливе їх самозаймання.
- Повторне використання олії, що містить залишки їжі, може спричинити пожежу за температури нижче тієї, при якій ця олія застосовувалася при першому приготуванні їжі.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Не тримайте гарячий посуд на панелі керування.
- Не кладіть кришку гарячої каструлі на скляну варильну поверхню.
- Не допускайте, щоб посуд грівся, коли в ньому немає рідини.
- Будьте обережні, щоб не допускати падіння предметів чи посуду на прилад. Поверхня може бути пошкоджена.
- Не вмикайте зони варіння, якщо посуд порожній або відсутній.
- Кухонний посуд із чавуну або з пошкодженим дном може подряпати скло/склокераміку. Завжди піднімайте ці предмети, коли потрібно їх перемістити на варильній поверхні.

2.4 Догляд та очищення

- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Перед чищення вимкніть прилад і дайте йому охолонути.
- Не використовуйте пароочишувачі та водяні розпилювачі для очищення приладу.
- Витріть прилад м'якою вологою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, абразивні серветки для очищення, розчинники або металеві предмети, якщо не вказано інше.

2.5 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру. Використовуйте лише оригінальні запасні частини.
- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами,

такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.

2.6 Утилізація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування або задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу звертайтеся до місцевих органів влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення від приладу та утилізуйте його.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінету Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

3. ВСТАНОВЛЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

3.1 Перед встановленням

Перш ніж встановлювати варильну поверхню, запишіть наступну інформацію з таблички з технічними даними. Ця табличка розташована внизу варильної поверхні.

Серійний номер

3.2 Вбудовані варильні поверхні

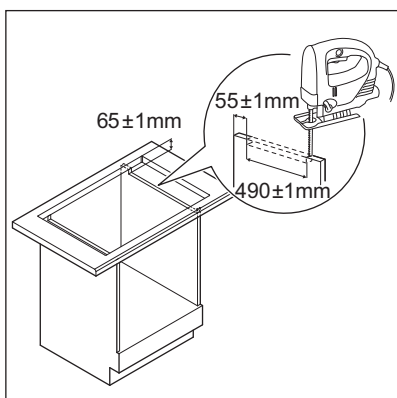
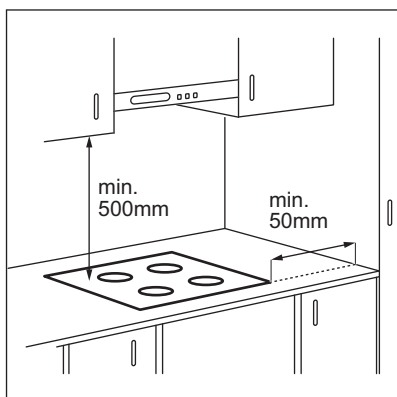
Експлуатувати вбудовані варильні поверхні можна лише після правильного вбудовування у шафки та робочі поверхні, які підходять для цього і відповідають нормам.

3.3 З'єднувальний кабель

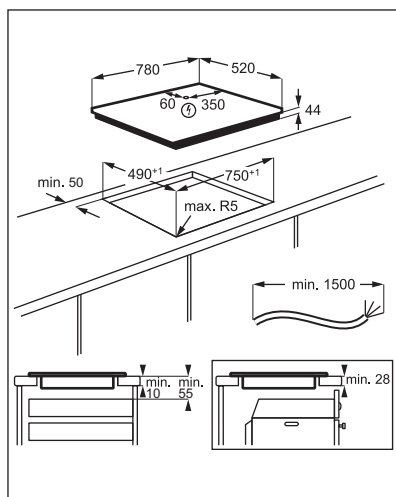
- Варильну поверхню оснащено кабелем підключення 13 А.
- Щоби замінити пошкоджений кабель живлення, використовуйте кабель типу: H05V2V2-F, яке витримує температуру 90 °С або вище. Зверніться до авторизованого сервісного центру. З'єднувальний кабель має замінюватися лише кваліфікованим електриком.

3.4 Збирання

Якщо варильна поверхня встановлюється під витяжкою, див. інструкції з монтажу витяжки, щоб дізнатися мінімальну відстань між приладами.



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



Знайдіть відео «Як встановити індукційну варильну поверхню AEG — Встановлення робочої поверхні», шляхом введення повної назви, зазначеної на малюнку нижче.



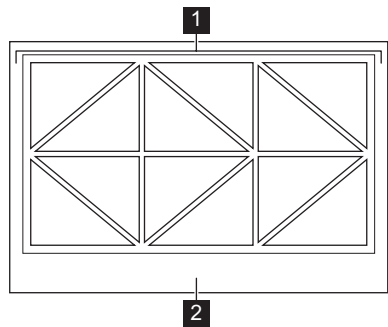
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



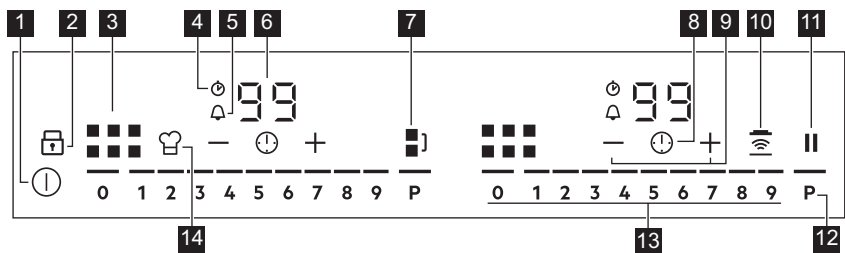
4. ОПИС ВИРОБУ

4.1 Схема варильної поверхні



- 1 Індукційна варильна поверхня
- 2 Панель керування

4.2 Структура панелі керування



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

Сенсорна кнопка	Коментар
1 ①	Увімкнення та вимкнення варильної поверхні.
2 ②	Увімкнення та вимкнення Блокування або Захист від доступу дітей.
3 ③	Відображення активної зони.
4 ④	Індикатор CountUp Timer.
5 ⑤	Індикатор Таймер зворотного відліку часу.
6 ⑥	Дисплей таймера: 00–99 хвилин.
7 ⑦	Увімкнення та вимкнення Bridge та перемикання між режимами.

Сенсорна кнопка	Коментар
8	Вибір функцій Таймер.
9	Збільшення та зменшення часу.
10	Увімкнення та вимкнення Hob ² Hood.
11	Увімкнення та вимкнення Пауза.
12	Увімкнення PowerBoost.
13	Установлення ступеня нагрівання: 0–9.
14	Увімкнення та вимкнення PowerSlide.

5. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Увімкнення та вимкнення

Натисніть і утримуйте , щоб увімкнути або вимкнути варильну поверхню.

Елементи управління вмикаються після увімкнення варильної поверхні та вимикаються після вимкнення варильної поверхні. Коли варильну поверхню вимкнено, можна побачити лише .

При увімкненні варильної поверхні та розміщенні посуду у правильному положенні варильна поверхня розпізнає його та загоряється відповідна панель керування. Над елементом управління з'являється червоний індикатор зони нагрівання, який показує положення посуду.

5.2 Автоматичне вимикання

Функція автоматично вимикає варильну поверхню у разі, якщо:

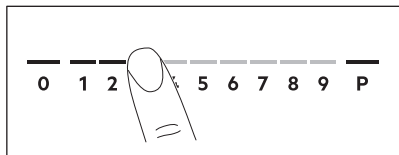
- ви не поставили посуд на варильну поверхню протягом 50 секунд,

- ви не встановили налаштування нагрівання протягом 50 секунд після того, як поставили посуд,
- ви вилили або поклали щось на панель керування більш, ніж на 10 секунд (каструлю, ганчірку тощо). Коли ви почуєте звуковий сигнал, це означає, що варильну поверхню вимкнено. Зніміть предмет або очистьте панель керування.
- варильна поверхня занадто нагрілася (наприклад, це може статися після кипіння усієї води в каstrулі). Зачекайте, доки зона нагрівання охолоне, перш ніж знову використовувати варильну поверхню.
- Ви не вимикаєте зону нагрівання й не змінюєте ступінь нагрівання. Через деякий час варильна поверхня вимикається.

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

Ступені нагріву	Варильна поверхня вимикається через
1 - 2	6 годин
3 - 4	5 годин
5	4 години
6 - 9	1,5 години

5.3 Ступені нагріву



Натисніть потрібний ступінь нагрівання на секторі керування. Також можна пересувати палець вздовж сектора керування, щоби встановити або змінити ступінь нагрівання для зони готування.

Щоби вимкнути зону готування, натисніть 0.

5.4 OptiHeat Control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла)



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

≡ / = / - Поки світиться індикатор, існує ризик отримання опіків залишковим теплом.

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

Індикатори ≡ / = / - з'являються, коли зона нагрівання гаряча. Вони показують рівень залишкового тепла для зон нагрівання, які використовуються в даний момент.

Також може з'явитися індикатор:

- для сусідніх зон нагрівання, навіть якщо ви їх не використовуєте,
- коли посуд стоїть на холодній зоні нагрівання,
- коли варильна поверхня вимкнена, але зона нагрівання ще гаряча.

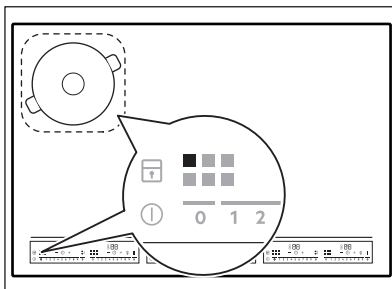
Індикатор зникає, коли зона нагрівання охолоне.

5.5 Користування варильною поверхнею

Індукційна варильна поверхня загалом складається з 12 окремих трикутних зон. Трикутні зони можуть бути увімкнені

окремо або можуть бути об'єднані у пари для створення 6 стандартних зон нагрівання. Пари трикутних зон можуть бути додатково об'єднані різними способами.

Кожна пара трикутників контролюється відповідним елементом управління. Кожен квадрат на панелі керування відображає одну зону нагрівання на індукційній варильній поверхні.



Одна пара трикутників працює як стандартна зона нагрівання.

Посуд

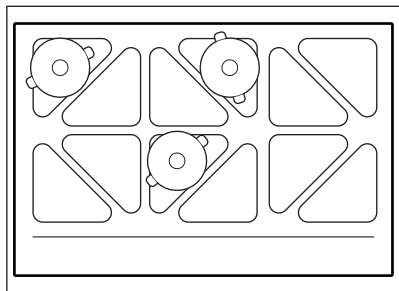
Можна використовувати посуд різного розміру: малий, середній, великий. Щоб дізнатися, як варильна поверхня визначає режим нагрівання залежно від посуду, зверніться до розділу «Індукційна варильна поверхня» нижче. Додаткову інформацію щодо типів посуду див. у розділі «Поради і рекомендації».

5.6 Індукційна варильна поверхня

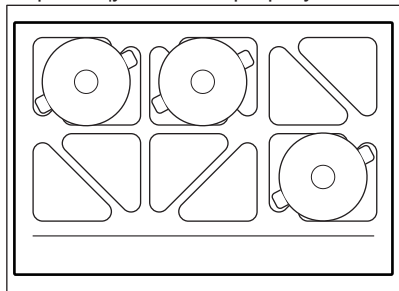
Варильна поверхня автоматично визначає режим відповідно до розміру та форми посуду.

Розташуйте посуд у центрі обраної зони. Діаметр дна посуду повинен максимально відповідати діаметру обраної зони.

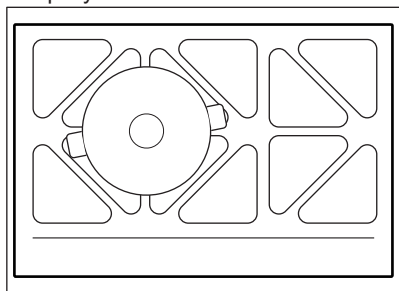
- Менший посуд з діаметром дна від 100 мм до 160 мм слід розміщувати в центрі одного трикутника.



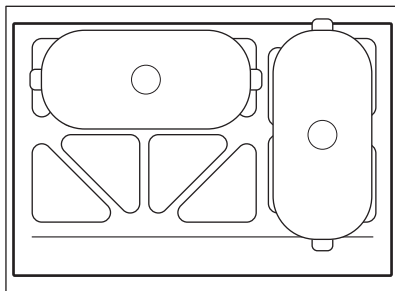
- Посуд середнього розміру з діаметром дна від 160 мм до 210 мм слід розміщувати на парі трикутників.



- Посуд з діаметром дна від 240 мм до 350 мм слід розміщувати на чотирьох трикутниках.

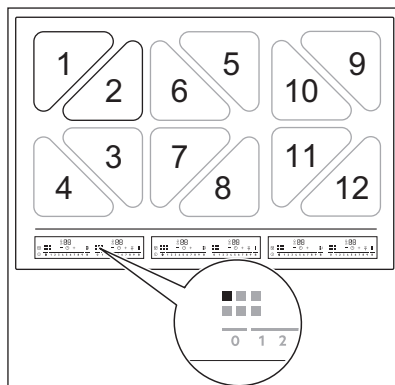


- Посуд овальної форми (наприклад, форми для смаження) слід ставити на вертикальні або горизонтальні комбінації Bridge.



Посуд має охоплювати 3 або 4 трикутники.

5.7 Використання панелі керування та індикаторів зон



Два об'єднані окремі трикутники створюють стандартну зону нагрівання та позначені індикаторами A B C D E F.

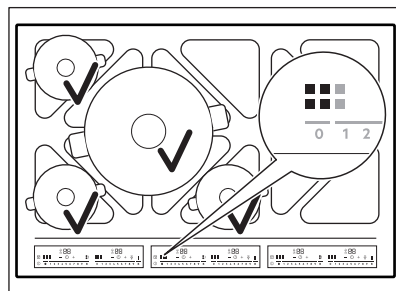
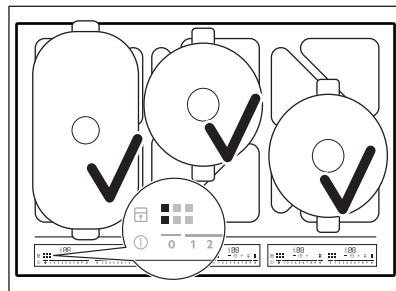
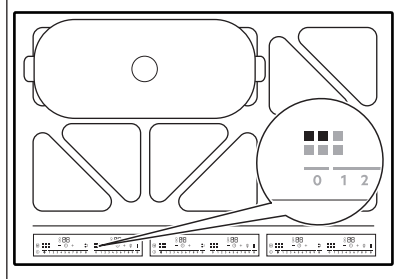
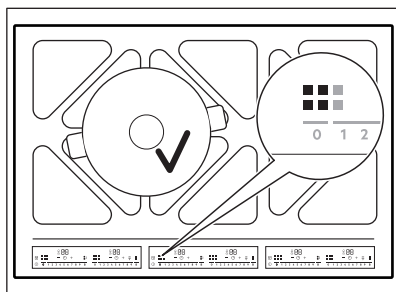
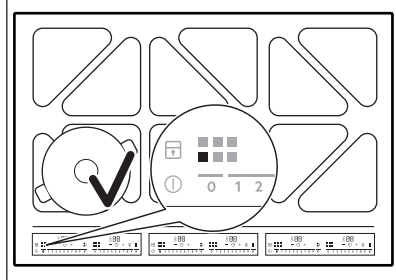
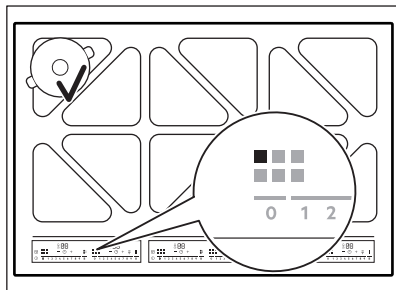


B = 1+2 D = 5+6 F = 9+10
A = 3+4 C = 7+8 E = 11+12

Індикатори зони показують, яка стандартна зона нагрівання керується відповідним

елементом управління. Варильна поверхня має 6 елементів управління.

Положення посуду та індикатори зон

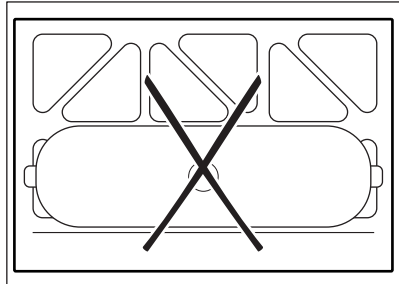
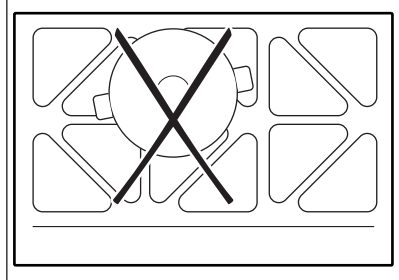
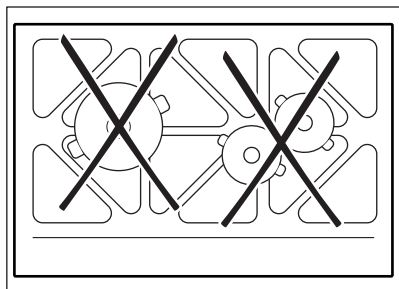


Для вказаної вище комбінації передбачені чотири активні елементи управління. Ліва передня каструля позначається індикатором А, який можна побачити на першому елементі управління. Ліва задня каструля позначається індикатором В на другому елементі управління. Середня каструля позначається індикаторами А В С D, які видно на третьому елементі управління. Права передня каструля позначається індикатором С, який видно на четвертому елементі управління.



У цій комбінації не можна використовувати більше 4 кастрюль.

5.8 Неправильне положення посуду



5.9 Bridge

Якщо ви ставите посуд на дві або більше стандартних зон нагрівання, а рівень нагрівання встановлено на **0**, з'являється

Якщо конфігурація за промовчанням не підходить для вашого посуду, натискайте кілька разів, щоб вибрати бажану конфігурацію вручну.

Доступні такі режими:

- Центральна
- Вертикальна

- Горизонтальна
 - Стандартна зона нагрівання
- Індикатори зони нагрівання змінюються автоматично та показують можливе поєднання.

Усі окремі трикутники одного режиму контролюються одним елементом управління, який світиться.

При зміні ступеня нагрівання зникає. Коли ступінь нагрівання встановлено на **0**, знову загоряється .

5.10 PowerBoost

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

Неможливо використовувати функцію, якщо Bridge активовано в центральному, вертикальному або горизонтальному режимі.

Щоб увімкнути функцію для зони нагрівання, торкніться **P**. Символ стає червоним.

Функція вимикається автоматично.



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

5.11 Таймер

- **Таймер зворотного відліку часу**
За допомогою цієї функції можна встановити тривалість одного сеансу готування.

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

Щоб увімкнути функцію або змінити час, торкніться . Цифри таймера **00** та індикатори **+** і **-** засвітяться на дисплеї. стає червоним, а стає білим.



Якщо таймер не встановлено, всі індикатори зникають через 3 секунди.

Торкніться **+** або **—**, щоб встановити час (00–99 хвилин). Через 3 секунди таймер починає зворотний відлік часу. Індикатори , **+** і **—** зникають. залишається червоним.

Коли таймер завершить відлік, пролунає звуковий сигнал і почне блимати **00**. Щоб зупинити сигнал, торкніться .

Щоб вимкнути функцію, торкніться .

Загоряться індикатори **+** і **—**. За допомогою **—** або **+** встановіть **00** на дисплеї. В якості альтернативи, встановіть ступінь нагрівання на **0**. В результаті лунає звуковий сигнал і таймер скасовано.

• CountUp Timer

Можна використовувати цю функцію, аби слідувати, скільки часу працює зона нагрівання.

Щоб увімкнути функцію, торкніться двічі. Індикатор стає червоним, таймер запускається автоматично.

Щоб вимкнути функцію, торкніться . Коли засвітяться індикатори, торкніться **—**.

• Таймер

Цю функцію можна використовувати як Таймер, коли варильна поверхня ввімкнена, але зони нагрівання не працюють. Поставте каструлю на зону нагрівання, щоб побачити символи Таймер.

Щоб увімкнути функцію, торкайтеся , доки індикатор не стане червоним.

Торкніться **+** або **—**, щоб встановити час. Функція запускається автоматично через 4 секунди. Індикатори , **+** і **—** зникають. залишається червоним.

Після встановлення функції каструлю можна прибрати.

Коли час збіжить, пролунає звуковий сигнал і почне блимати **00**. Щоб зупинити сигнал, торкніться .

Щоб вимкнути функцію, торкніться .

Загоряться індикатори **+** і **—**. За допомогою **—** або **+** встановіть **00** на дисплеї.



Функція не впливає на роботу зон нагрівання.

6. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

6.1 Пауза

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

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



Коли функцію активовано, можна використовувати символи і . Функція не припиняє роботу функції «Таймер»: і .

Щоб увімкнути функцію, торкніться . Символ стає червоним. Ступінь нагріву знижується до 1.

Щоб вимкнути функцію, торкніться . Символ стає білим. Засвітяться попередній ступінь нагрівання.

6.2 Блокування

Можна заблокувати панель керування під час роботи варильної поверхні. Це запобігає випадковій зміні встановленого ступню нагріву.

Спочатку встановіть ступінь нагріву.

Щоб увімкнути функцію, торкніться .
Символ стає червоним і блимає.

Щоб вимкнути функцію, торкніться .
Символ стає білим.



При вимкненні варильної поверхні ця функція також вимикається.

6.3 Захист від доступу дітей

Ця функція запобігає випадковому вмиканню варильної поверхні.

Щоб увімкнути функцію, увімкніть варильну поверхню. Не встановлюйте ступінь нагріву. Торкайтесь , доки він не стане червоним, а елемент управління не зникне.

Щоб вимкнути функцію, увімкніть варильну поверхню. Не встановлюйте ступінь нагріву. Торкайтесь , доки він не стане білим та не з'явиться елемент управління. Вимкніть варильну поверхню.

6.4 PowerSlide

Ця функція дозволяє регулювати температуру, переміщуючи посуд в інше положення на індукційній варильній поверхні.

Функція розділяє зону нагрівання на три вертикальні зони нагрівання, які мають різні ступені нагрівання. Варильна поверхня розпізнає положення посуду та відповідно регулює попередньо встановлений рівень потужності. Посуд можна класти на лівому, центральному або правому вертикальному поєднанні («містку»).

Загальна інформація:

- Для цієї функції використовуйте посуд з мінімальним діаметром дна 160 мм.
- Індикатор зони показує обидві зони у поєднанні («містку»), навіть якщо використовується тільки одна із зон.
- Можна відрегулювати рівень нагрівання вручну, якщо принаймні одна з зон активована автоматично.
- Ступінь нагрівання для кожного положення можна змінювати окремо.

При вимкненні варильної поверхні вона зберігає ваші налаштування ступеня нагрівання і використовує їх під час наступної активації функції.

- Якщо ви хочете змінити ступінь нагрівання, підніміть посуд і поставте його на іншу зону. Якщо ви будете пересовувати посуд, то це може призвести до подрапин і знебарвлення поверхні.

Активация функції

Щоб увімкнути функцію, натисніть . Коли функція активована, символ стає червоним, а елемент управління відображає попередньо встановлений рівень потужності.



Якщо на зонах нагрівання не виявлено посуду, через 9 хвилин пролунає звуковий сигнал, а зони нагрівання автоматично вимкнуться. Натисніть , щоб відновити цю функцію.

Регулювання рівня потужності

Для регулювання рівня потужності оберіть ступінь нагрівання на елементі управління.

Деактивация функції

Щоби вимкнути функцію, натисніть .

6.5 OffSound Control (Вимкнення та увімкнення звукових сигналів)

Вимкніть варильну поверхню. Натисніть  протягом 3 секунд. Дисплей засвітиться та вимкнеться. Натисніть  протягом 3 секунд. З'явиться  або . Торкніться  на таймері, щоб обрати одне з наступних:

-  – звукові сигнали вимкнено
 -  – звукові сигнали увімкнено
- Щоб підтвердити вибір, дочекайтеся, доки варильна поверхня вимкнеться автоматично.

Якщо функцію налаштовано на , ви почуєте звуковий сигнал лише тоді, коли:

- ви торкаєтесь .

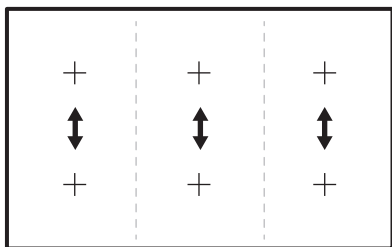
- Таймер опускається
- Таймер зворотного відліку часу опускається
- ви щось поставили на панель керування.

6.6 Управління потужністю

Якщо активні декілька зон, а споживана потужність перевищує можливості електромережі, ця функція розподіляє доступну потужність між усіма зонами готування (підключених до однієї фази). Варильна поверхня контролює налаштування підігріву для захисту запобіжників будинку.

- Зони готування згруповано за розташуванням і кількістю фаз у варильній поверхні. Кожна фаза витримує максимальне електричне навантаження 3680 Вт. Якщо потужність варильної поверхні в межах однієї фази досягає максимально допустимого значення, потужність зон готування буде автоматично знижено.
- Для зон нагрівання, які мають знижену потужність, панель управління показує максимально можливі рівні нагрівання.
- Якщо більш високий рівень нагрівання недоступний, слід знизити його спочатку для інших зон нагрівання.
- Увімкнення функції залежить від розміру та кількості посуду.

Можливі комбінації розподілу потужності між зонами готування зображено на ілюстрації.



6.7 Hob²Hood

Це сучасна автоматична функція, яка під'єднує варильну поверхню до спеціальної витяжки. Варильна поверхня

та витяжка мають інфрачервоні приймачі. Швидкість вентилятора визначається автоматично залежно від обраного режиму та температури найгарячішого посуду на варильній поверхні. Також можна керувати вентилятором вручну.



Для більшості витяжок система дистанційного керування спочатку деактивована. Перш ніж використовувати функцію, увімкніть її. Для отримання додаткової інформації див. інструкцію з експлуатації витяжки.

Автоматичне керування функцією

Для автоматичного керування функцією встановіть автоматичний режим Н1 – Н6. Для варильної поверхні спочатку встановлено режим Н5. Витяжка реагує завжди, коли працює варильна поверхня. Варильна поверхня автоматично розпізнає температуру посуду та регулює швидкість вентилятора.

Автоматичні режими

	Авто- ма- тична під- світка	Варка ¹⁾	Смаженн я ²⁾
H0	Вимк.	Вимк.	Вимк.
H1	Увімк.	Вимк.	Вимк.
H2 ³⁾	Увімк.	Швидкість вентилято- ра 1	Швидкість вентилято- ра 1
H3	Увімк.	Вимк.	Швидкість вентилято- ра 1
H4	Увімк.	Швидкість вентилято- ра 1	Швидкість вентилято- ра 1
H5	Увімк.	Швидкість вентилято- ра 1	Швидкість вентилято- ра 2

	Авто- ма- тична під- світка	Варка 1)	Смажен- ня 2)
H6	Увімк.	Швидкість вентилято- ра 2	Швидкість вентилято- ра 3

- 1) Варильна поверхня розпізнає процес кипіння та налаштовує швидкість вентилятора відповідно до автоматичного режиму.
- 2) Варильна поверхня розпізнає процес смаження та налаштовує швидкість вентилятора відповідно до автоматичного режиму.
- 3) Цей режим активує вентилятор і підсвітку без урахування температури.

Зміна автоматичного режиму

1. Вимкніть прилад.
2. Торкніться  та утримуйте протягом 3 секунд. Дисплей засвітиться і згасне.
3. Торкніться  та утримуйте протягом 3 секунд.
4. Торкніться  декілька разів, доки не засвітиться .
5. Торкніться , щоб вибрати автоматичний режим.



Для керування витяжкою безпосередньо на панелі витяжки вимкніть автоматичний режим функції.



Після завершення процесу приготування та вимкнення варильної поверхні вентилятор витяжки може продовжувати працювати протягом певного періоду часу. Після завершення цього часу система вимикає вентилятор автоматично та не дозволяє випадково увімкнути вентилятор протягом наступних 30 секунд.

Керування швидкістю вентилятора вручну

Також можна керувати функцією вручну.

Для цього торкніться  при увімкненій варильній поверхні. Символ стає білим. Це вимикає автоматичну роботу функції та дозволяє змінювати швидкість

вентилятора вручну. У разі натискання  швидкість вентилятора збільшується на один ступінь. Якщо вибрати інтенсивний рівень і натиснути  ще раз, швидкість вентилятора налаштовується на значенні «0», тобто вентилятор витяжки вимикається. Символ стає червоним. Для повторного запуску вентилятора зі швидкістю «1», торкніться .



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



Якщо функція не увімкнена,  вимикається через 10 секунд. Після перезавантаження варильної поверхні  загоряється знову.

Увімкнення світла

Можна налаштувати автоматичне увімкнення підсвітці щоразу під час активації варильної поверхні. Для цього встановіть автоматичний режим H1 – H6.



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

7. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 Загальна інформація

- Очищуйте варильну поверхню після кожного використання.
- Дно посуду, в якому ви готуєте, має бути завжди чистим.
- Подряпини або темні плями на поверхні не впливають на роботу варильної поверхні.
- Використовуйте спеціальний засіб для чищення, що підходить для цієї варильної поверхні.
- Завжди використовуйте шкребок, рекомендований для скляних варильних поверхонь. Використовуйте шкребок лише як додатковий інструмент для очищення скла після стандартної процедури очищення.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не використовуйте ножі або будь-які інші гострі металеві інструменти для очищення скляної поверхні.

7.2 Чищення варильної поверхні

- **Негайно видаліть:** розплавлену пластмасу й полімерну плівку, соль, цукор та залишки страв, що містять цукор, якщо цього не зробити, то забруднення може призвести до пошкодження варильної поверхні. Будьте обережні, щоб уникнути опіків. Використовуйте спеціальний шкребок для варильних поверхонь під гострим кутом до скляної поверхні і пересувайте лезо по поверхні.
- **Видаліть, коли варильна поверхня достатньо охолоне:** валняні та водяні розводи, плями жиру, блискуче металеве знебарвлення. Очищуйте варильну поверхню вологою ганчіркою та неабразивним мийним засобом. Після очищення витріть варильну поверхню насухо м'якою ганчіркою.
- **Видалення блискучого металевого знебарвлення:** скористайтеся розчином води з оцтом та витріть скляну поверхню ганчіркою.

8. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

8.1 Посуд



Завдяки сильному електромагнітному полю індукційних зон нагрівання вміст посуду нагрівається дуже швидко.

Використовуйте відповідний посуд на індукційних зонах нагрівання.

- Дно посуду має бути товстим і рівним.

- Перш ніж ставити посуд на варильну поверхню, переконайтеся, що його дно чисте та сухе.
- Щоб уникнути подряпин, не слід пересовувати посуд по склокерамічній поверхні.

Матеріал посуду

- **рекомендовано:** чавун, сталь, емальована сталь, неіржавна сталь, посуд з багат шаровим дном (позначений як придатний виробником).
- **не рекомендовано:** алюміній, мідь, латунь, скло, кераміка, порцеляна.

Посуд є придатним для індукційної варильної поверхні, якщо:

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

Розміри посуду



Див. частину «Індукційна варильна поверхня» у розділі «Щоденне користування».

- Індукційні зони нагрівання автоматично пристосовуються до розміру дна посуду. Інформацію щодо правильних розмірів посуду див. у розділі «Технічні дані» > «Специфікація зон нагрівання». Поставте посуд у центр обраної зони нагрівання.
- Ефективність зони нагрівання залежить від діаметра посуду. Для оптимальної передачі тепла використовуйте посуд із діаметром дна, подібним до розміру зони нагрівання (див. максимальні значення діаметра посуду в розділі «Технічні дані» > «Специфікація зон нагрівання»).
 - Посуд діаметром, меншим за розмір певної зони нагрівання, отримує лише частину потужності, що виробляється зоною нагрівання, що призводить до більш повільного підігріву.
 - З міркувань безпеки та для отримання оптимальних результатів готування не використовуйте посуд більшого розміру, ніж зазначено в розділі «Специфікації зон нагрівання». Не залишайте посуд близько до панелі керування під час процесу готування. Це може вплинути на функціонування панелі керування або випадково активувати функції варильної поверхні.

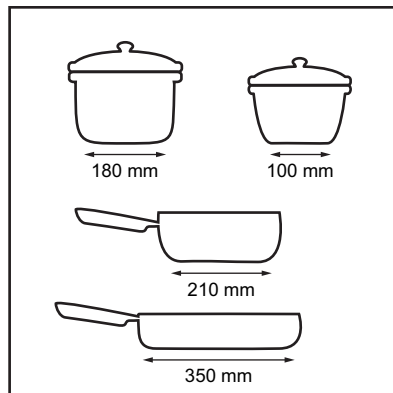


Див. розділ «Технічні дані».

Типи посуду

Залежно від типу посуду, який ви використовуєте, варильна поверхня визначає відповідний режим поєднання («мосту»). Наприклад:

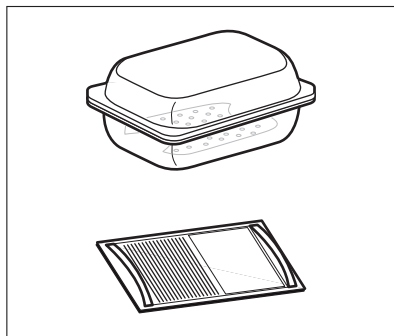
Окремі трикутники, стандартні зони нагрівання, центральний режим



Вертикальний режим, горизонтальні режими



Посуд має закривати 3 або 4 окремі трикутники.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не використовуйте деко для випікання.

8.2 Шум під час роботи



Шуми є нормальними і не свідчать про несправність. Шум посуду може відрізнятися залежно від матеріалу посуду та рівня потужності.

Шуми, пов'язані з посудом:

- потріскування: посуд виготовлено з різних матеріалів (конструкція «сендвіч»).
- свист: зону готування встановлено на високому рівні потужності, крім того, посуд виготовлено з різних матеріалів (конструкція «сендвіч»).
- гудіння: встановлено високий рівень потужності.

Шуми, пов’язані з варильною поверхнею:

- клацання: відбувається перемикання електроенергії.
- шипіння, дзижчання: працює вентилятор.
- ритмічний звук: посуд визначено.

8.3 Œko Timer (Таймер еко)

Щоб заощадити електроенергію, нагрівач зони готування вимикається, перш ніж

пролунає звуковий сигнал таймера зворотного відліку. Різниця в часі роботи залежить від ступеня нагрівання та тривалості готування.

8.4 Спрощений посібник з приготування

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


Дані в таблиці є орієнтовними.

Ступені нагріву	Використовуйте для:	Час (хв)	Поради
1	Підтримання готової страви теплою.	у разі не-обхідності	Накрийте посуд кришкою.
1 - 2	Голландський соус, розтоплювання: масло, шоколад, желатин.	5 - 25	Час від часу перемішуйте.
2	Замочити: збитих омлетів, запіканки з яєць.	10 - 40	Готуйте з кришкою.
2 - 3	Приготування рису та страв на основі молока, розігрівання готових страв.	25 - 50	Додайте до рису щонайменше вдвічі більше рідини, перемішайте молочні страви через половину часу готування.
3 - 4	Тушкування овочів, риби, м'яса.	20 - 45	Додайте кілька столових ложок води. Перевіряйте кількість води під час готування.
4 - 5	Готування картоплі й інших овочів на парі.	20 - 60	Налийте на дно каstrулі води рівнем 1-2см. Перевіряйте кількість води під час готування. Тримайте кришку на каstrулі.
4 - 5	Готуйте більшу кількість їжі, тушкованих супів та супів.	60 - 150	До 3 л рідини плюс інгредієнти.
6 - 7	Легідне смаження: шніцелів, кордонблю, відбивних, фрикадельок, сардельок, печінки, борошняної підливки, яєць, омлетів, оладок.	у разі не-обхідності	За потреби перевертайте продукти.
7 - 8	Інтенсивне смаження дерунів, філе, стейків.	5 - 15	За потреби перевертайте продукти.

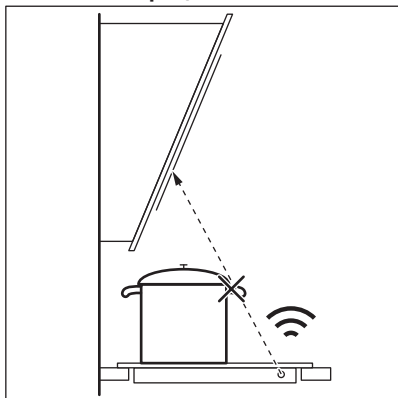
Ступені нагріву	Використовуйте для:	Час (хв)	Поради
9	Кип'ятіння води, готування макаронів, обсмажування м'яса (гуляш, тушковане м'ясо), приготування картоплі фри.		
P	Кип'ятіння великої кількості води. PowerBoost увімкнено.		

8.5 Поради і рекомендації для Hob²Hood

Під час роботи варильної поверхні з функцією:

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

Витяжка зображена нижче лише з метою ілюстрації.



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

Витяжки плит з Hob²Hood функцією

Щоб ознайомитися з повним асортиментом витяжок для плит, які працюють з цією функцією, зверніться до нашого веб-сайту для користувачів. Витяжки для плит AEG, які підтримують цю функцію, повинні мати позначку .

9. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

9.1 Дії в разі виникнення проблем

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Варильна поверхня не вмикається або не працює.	Варильну поверхню не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно.	Перевірте, що варильну поверхню правильно під'єднано до мережі.
	Запобіжник перегорів.	Переконайтеся в тому, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.
	Ви не встановили ступінь нагрівання протягом 10 секунд.	Увімкніть варильну поверхню знову та встановіть ступінь нагрівання не пізніше ніж через 10 секунд.
	Ви торкнулися двох або більшої кількості сенсорних кнопок одночасно.	Торкніться лише однієї сенсорної кнопки.
	Працює Пауза.	Див. розділ «Додаткові функції».
	На панелі керування є плями води або жиру.	Очистіть панель керування.
Неможливо вибрати максимальний ступінь нагрівання для однієї із зон готування.	Інші зони споживають максимальну доступну потужність. Ваша варильна поверхня працює належним чином.	Зменште ступінь нагрівання інших зон готування, підключених до однієї фази. Див. розділ «Управління потужністю».
Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Коли варильна поверхня вимикається, лунає звуковий сигнал.	Ви щось поставили на одну або кілька сенсорних кнопок.	Заберіть предмет із сенсорних кнопок.
Варильна поверхня вимикається.	Ви щось поставили на панель керування.	Заберіть цей предмет із панелі керування.
Не вмикається індикатор залишкового тепла.	Зона не нагрівається, тому що працює недовго або датчик пошкоджено.	Якщо зона працювала достатньо, щоб нагрітися, зверніться до авторизованого сервісного центру.
Hob®Hood не працює.	Ви накрили панель керування.	Заберіть цей предмет із панелі керування.
	Ви використовуєте дуже високу каструлю, яка блокує сигнал.	Використовуйте меншу каструлю, змініть зону готування або керуйте витяжкою вручну.
Сенсорні кнопки нагріваються.	Посуд має занадто великий розмір або знаходиться занадто близько до панелі керування.	За можливості ставте великий посуд на задні зони нагрівання.
У разі торкання сенсорних кнопок на панелі управління немає жодного звуку.	Звукові сигнали деактивовано.	Активуйте звукові сигнали. Див. розділ «Додаткові функції».
Відображається  .	Працює Захист від доступу дітей або Блокування.	Див. розділ «Додаткові функції».
Сектор керування блимає.	На зоні готування немає посуду або вона не повністю накрита.	Поставте посуд так, щоб він повністю накривав зону готування.

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
	Невідповідний посуд.	Використовуйте відповідний посуд. Див. розділ «Поради та рекомендації».
	Діаметр дна посуду занадто малий для зони готування.	Користуйтеся посудом відповідного розміру. Див. розділ «Технічні дані».
Нагрівання займає багато часу.	Посуд надто малий і отримує лише частину потужності, що виробляється зоною нагрівання.	Для оптимальної передачі тепла використовуйте посуд із діаметром дна, подібним до розміру зони нагрівання (див. максимальні значення діаметра посуду в розділі «Технічні дані» > «Специфікація зон нагрівання»).
	Працює PowerSlide. На гнучкій індукційній зоні готування розміщено дві каструлі.	Використовуйте лише одну каструлю. Див. розділ «Щоденне користування».
Е і відображається число.	Сталася помилка роботи варильної поверхні.	Вимкніть варильну поверхню та ввімкніть її знову через 30 секунд. Якщо Е загоряється знову, від'єднайте варильну поверхню від електромережі. Через 30 секунд знову підключіть варильну поверхню. Якщо проблема не зникає, зверніться до авторизованого сервісного центру.
Ви можете почути безперервний звуковий сигнал.	Неправильне підключення до електромережі.	Від'єднайте прилад від електромережі. Зверніться до кваліфікованого електрика, щоб перевірити встановлення.

9.2 Якщо ви не можете знайти рішення...

Якщо ви не можете усунути проблему, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до служби технічної підтримки. Повідомте інформацію з таблички з технічними даними. Переконайтеся, що ви правильно

користувались варильною поверхнею. Якщо ви неправильно користувалися приладом, візит майстра або дилера буде платним навіть у гарантійний період. Інформація про гарантійний період та авторизований сервісний центр вказані у гарантійному буклеті.

10. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

10.1 Табличка з технічними даними

Модель NIR86T08FB:
Тип 62 D6A 06 AA
Індукція 11.0 кВт
Серійний номер

Номер виробу (PNC) 949 598 296 00
400 В 3N, 50 - 60 Гц
Вироблено в. Німеччина
11.0 кВт



10.2 Специфікація зон готування

Індукційна варильна поверхня	Номінальна потужність (макс. ступінь нагрівання) [Вт]	PowerBoost [Вт]	PowerBoost максимальна тривалість [хв]
Один трикутник	1150	1600	10
Стандартна зона нагрівання	2000	3000	10
Центральна зона	4200	-	-
Вертикальна зона	3200	-	-
Горизонтальна зона	4100	-	-

Потужність зон нагрівання може дещо відрізнятися від значень, наведених у таблиці. Вона змінюється залежно від матеріалу та розмірів посуду.

Розміри посуду

Режим Bridge	Розмір посуду (мінімальний)	Розміри посуду (максимум)
Один трикутник	100 мм	160 мм
Стандартна зона нагрівання	160 мм	210 мм
Центральна зона	240 мм	350 мм
Вертикальна зона	Площа з 3 окремих трикутників	Площа з 4 окремих трикутників
Горизонтальна зона	Площа з 3 окремих трикутників	Площа з 4 окремих трикутників

Для отримання додаткової інформації про рекомендовані розміри посуду див. частину «Індукційна варильна поверхня» в розділі «Щоденне користування».

11. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

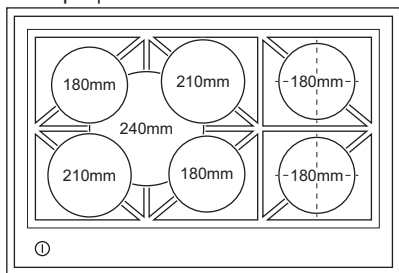
11.1 Інформація про виріб відповідно до Регламенту ЄС щодо екологічного проектування

Ідентифікатор моделі	NIR86T08FB
Тип варильної поверхні	Вбудована варильна поверхня
Кількість зон для готування	2
Кількість секторів для готування	1
Технологія підігріву	Індукція

Довжина (Д) та ширина (Ш) некруглої зони для готування	Передня права	Д 24.0 см Ш 19.5 см
	Задня права	Д 24.0 см Ш 19.5 см
Довжина (Д) та ширина (Ш) зони для готування	Ліворуч	Д 48.0 см Ш 39.0 см
Споживання електроенергії однією зоною для готування (EC electric cooking)	Передня права	201.5 Вт•год/кг
	Задня права	201.5 Вт•год/кг
Споживання електроенергії одним сектором для готування (EC electric cooking)	Ліворуч	188.7 Вт•год/кг
Споживання електроенергії варильною поверхнею (EC electric hob)		192.3 Вт•год/кг

IEC / EN 60350-2 — Електричні побутові прилади для готування їжі — частина 2: Варильні поверхні — Способи вимірювання продуктивності.

Споживання енергії виміряне відповідно до ілюстрації:



11.2 енергозбереження

Дотримуючись наведених нижче порад, ви можете зберігати енергію під час щоденного готування.

- Підігрівуючи воду, наливайте лише потрібний об'єм.
- Якщо можливо, накривайте посуд кришкою.
- Розміщуйте посуд безпосередньо в центрі зони нагрівання.
- Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або розтоплення продуктів.

11.3 Інформація про виріб щодо енергоспоживання та максимального часу досягнення відповідного режиму низького енергоспоживання

Споживання енергії у вимкненому стані	0.5 Вт
Максимальний час, необхідний обладнанню для автоматичного досягнення за- стосовного режиму низької потужності	2 хв

12. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку

електричних і електронних приладів. Не викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.





