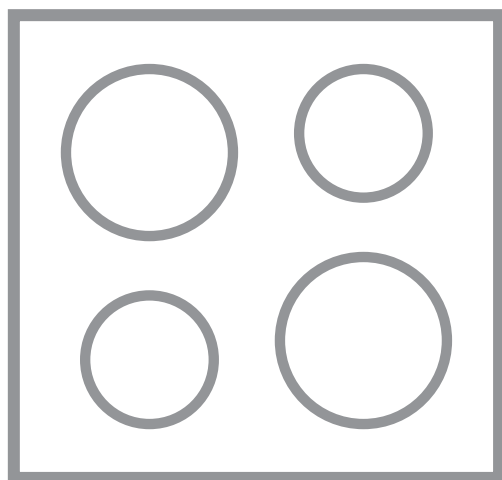


USER MANUAL



ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ.....	2
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	5
3. ОПИС ВИРОБУ.....	7
4. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	9
5. ГНУЧКА ІНДУКЦІЙНА ЗОНА ГОТУВАННЯ.....	14
6. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	17
7. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	20
8. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	21
9. УСТАНОВКА.....	24
10. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	26
11. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	26

ДЛЯ ВІДМІННОГО РЕЗУЛЬТАТУ

Дякуємо, що обрали цей прилад від AEG. Ми створили його для бездоганної роботи протягом багатьох років, за інноваційними технологіями, які допомагають робити життя простішим, – це властивості, які можна не знайти у звичайних приладах. Приділіть декілька хвилин, аби прочитати, як отримати найкраще від цього приладу.

Відвідайте наш веб-сайт:



Поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, сервісна інформація:

www.aeg.com/webselfservice



Зареєструйте виріб, щоб отримати покращене обслуговування:

www.registeraeg.com



Придбання приладдя, витратних матеріалів та оригінальних запчастин для вашого приладу:

www.aeg.com/shop

РОБОТА З КЛІЄНТАМИ ТА СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Рекомендується використовувати оригінальні запчастини.

У разі звертання до сервісного центру необхідно мати наступну інформацію: модель, номер виробу (PNC), серійний номер.

Цю інформацію можна знайти на табличці з технічними даними.

 **Увага!** Важлива інформація з техніки безпеки

 Загальна інформація й рекомендації

 Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

1. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО 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 приладом слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Цей прилад може використовуватися дітьми віком від 8 років, а також особами з обмеженими можливостями за умови, що під час використання за ними здійснюватиметься нагляд та/або їм було надано інструкції з безпечної експлуатації приладу і вони розуміють потенційні ризики.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Тримайте всі пакувальні матеріали подалі від дітей і утилізуйте матеріали належним чином.
- Не допускайте дітей і домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні частини гарячі.
- Якщо прилад обладнано пристроєм захисту від дітей, його необхідно активувати.
- Дітям забороняється виконувати очищення чи роботи з обслуговування приладу (які можуть виконуватися користувачем) без нагляду.
- Не дозволяйте дітям до 3 років знаходитися поруч із приладом, коли він працює.

1.2 Загальні правила безпеки

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його доступні поверхні нагріваються під час використання. Необхідно бути обережним, щоб не торкатися нагрівальних елементів. Не слід залишати дітей до 8 років без постійного нагляду поблизу приладу.
- Не використовуйте для керування приладом зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Залишений без нагляду процес готування на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.
- **НІКОЛИ** не намагайтеся загасити вогонь водою. Натомість вимкніть прилад і накрийте чимось вогонь, наприклад кришкою або протипожежним покривалом.
- **ОБЕРЕЖНО:** Необхідно стежити за процесом готування. Необхідно безперервно стежити за короткотривалим процесом готування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Небезпека займання: Не зберігайте речі на варильних поверхнях.
- Металеві предмети (наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки) не можна класти на варильну поверхню, оскільки вони можуть нагрітися.
- Не використовуйте пароочищувач для чищення приладу.
- Після користування елементом варильної поверхні вимкніть його за допомогою відповідної ручки. Не покладайтеся на детектор посуду.
- Якщо склокерамічна/скляна поверхня трісне, вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом.
- У разі пошкодження кабелю живлення зверніться для його заміни до виробника, авторизованого сервісного центру чи іншої кваліфікованої особи. Робити це самостійно небезпечно.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Використовуйте лише запобіжники варильної поверхні, розроблені виробником пристрою для приготування, визнані придатними до використання відповідно до інструкцій із експлуатації від виробника або вбудовані у прилад. Використання неналежних запобіжників може призвести до нещасних випадків.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Установка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Встановлювати цей пристрій повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Захистіть зрізи за допомогою ущільнювального матеріалу, щоб запобігти проникненню вологи, яка викликає набухання.
- Захистіть дно приладу від пари та вологи.
- Не встановлюйте прилад біля дверей або під вікном. Це допоможе запобігти падінню гарячого посуду з приладу під час відчинення дверей чи вікна.
- У разі встановлення приладу над шухлядами переконайтеся у наявності достатнього простору для циркуляції повітря між дном приладу та верхньою шухлядою.
- Дно приладу може нагріватися. Встановіть розділювальну вогнетривку панель під приладом, щоб унеможливити доступ до дна.
- Залиште відкритим вентиляційний отвір розміром 2 мм між робочою поверхнею та розміщеною під нею передньою частиною приладу. Гарантія не покриває збитки, викликані відсутністю належної вентиляції.

2.2 Під'єднання до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання або ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Перш ніж виконувати будь-які операції, переконайтеся, що прилад від'єднано від електромережі.
- Переконайтеся, що електричні параметри на таблиці з технічними даними відповідають параметрам електромережі. У разі невідповідності слід звернутися до електрика.
- Переконайтеся у правильному встановленні приладу. Незакріплений або неправильно розташований кабель живлення або штепсель (якщо є) можуть призвести до значного нагрівання роз'ємів.
- Користуйтеся належним мережевим електрокабелем.
- Стежте за тим, щоб проводи живлення не заплутувалися.
- Переконайтеся, що встановлено захист від ураження електричним струмом.
- Зменште розтягування кабелю.
- Переконайтеся, що кабель живлення або штепсель (якщо є) не торкаються гарячого приладу або посуду під час під'єднання приладу до розташованої поруч розетки
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Під час встановлення приладу пильнуйте, щоб не пошкодити кабель живлення та штепсель (якщо є). Для заміни пошкодженого кабелю слід звернутися до нашого сервісного центру або до електрика.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути зафіксовані 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 хитається.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб вимкнути прилад із 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.
- Електричне підключення повинно передбачати наявність ізолюючого пристрою 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 враження електричним струмом.

- Перед першим використанням зніміть усі пакувальні матеріали, ярлики та захисну плівку (за наявності).
- Цей прилад призначено для побутового використання.
- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Після кожного використання вимикайте зони нагрівання.
- Не покладайтеся на детектор посуду.
- Не кладіть столові прибори або кришки каструль на зони нагрівання. Вони можуть нагрітися.

- Не працюйте із приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він знаходиться в контакті 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 запобігти враженню електричним струмом.
- Користувачі з кардіостимуляторами мають дотримуватися мінімальної відстані 30 см від індукційних зон приготування під час роботи пристрою.
- Коли ви кладете продукти в гарячу олію, вона може бризкати.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека пожежі та опіків.

- 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 samozаймання.
- 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 ставте гарячий посуд на панель керування.
- Не кладіть кришку гарячої сковорідки на скляну варильну поверхню.
- Не допускайте, щоб із посуду випаровувалася вся рідина.

- Будьте обережні та пильнуйте, щоб жодні предмети чи посуд не падали на прилад. Це може призвести до пошкодження поверхні.
- Не вмикайте зони нагрівання, якщо на них немає посуду, або посуд порожній.
- Не кладіть алюмінієву фольгу на прилад.
- Кухонний посуд із чавуну, алюмінію або з пошкодженим дном може подрпати склокераміку. Завжди піднімайте такий посуд, якщо потрібно переставити його в інше місце на варильній поверхні.
- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі. Його забороняється використовувати для інших цілей, наприклад опалення приміщень.

2.4 Догляд і чищення

- Регулярно чистьте прилад, щоб запобігти погіршенню матеріалу поверхні.
- Перш ніж чистити прилад, вимкніть його й зачекайте, доки він охолоне.
- Відключіть прилад від джерела живлення, перш ніж починати технічне обслуговування.
- Не використовуйте водяні розпилювачі або пару для очищення пристрою.
- Протріть пристрій вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише

нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.

2.5 Утилізація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека задушення.

- Щоб отримати інформацію про належну утилізацію приладу, слід звернутися до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.

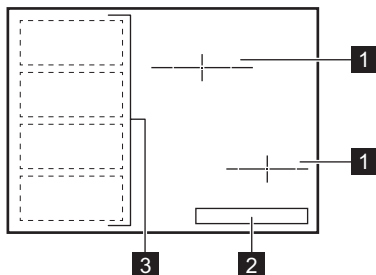
2.6 Сервіс

- Для ремонту приладу зверніться в авторизований сервісний центр.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

Цей продукт по змісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінету Міністрів України №1057 від 3 грудня 2008р.)

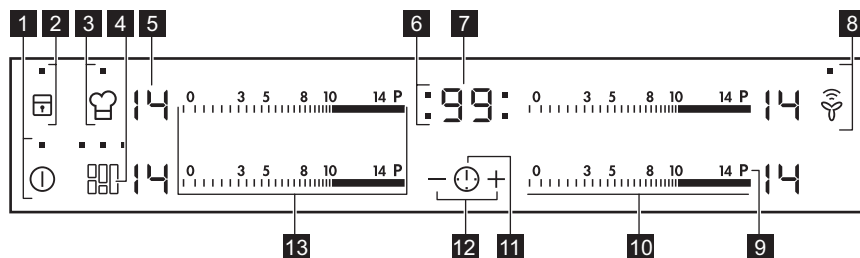
3. ОПИС ВИРОБУ

3.1 Оснащення варильної поверхні



- 1 Індукційна зона нагрівання
- 2 Панель керування
- 3 Гнучка індукційна зона готування, що складається з чотирьох секцій

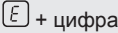
3.2 Структура панелі керування



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

Сен-сорна кноп-ка	Функція	Коментар
1 ①	ВКЛ/ВИМК	Увімкнення та вимкнення варильної поверхні.
2	Замок / Пристрій захисту від доступу дітей	Блокування та розблокування панелі керування.
3	PowerSlide	Увімкнення та вимкнення функції.
4	FlexiBridge	Для перемикання між трьома режимами функції.
5 -	Дисплей встановленого ступеня нагрівання	Відображення встановленого ступеня нагрівання.
6 -	Індикатори таймера зон нагрівання	Показує, для якої зони встановлюється час.
7 -	Дисплей таймера	Показує час у хвилинах.
8	Hob²Hood	Увімкнення та вимкнення ручного режиму функції.
9 P	Функція додаткової потужності	Увімкнення та вимкнення функції.
10 -	Сектор керування	Установлення ступеня нагрівання.
11	-	Вибір зони нагрівання.
12 + / -	-	Збільшення або зменшення тривалості.
13 -	Сектор керування	Вибір ступеня нагрівання для гнучкої індукційної зони готування.

3.3 Відображення ступеня нагріву

Дисплей	Опис
	Зону нагрівання вимкнено.
	Зона нагрівання працює.
	Увімкнено функцію Автоматичне нагрівання.
	Функція додаткової потужності працює.
	Виникла несправність.
	OptiHeat Control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла): продовження готування / підтримання страви теплою / залишкове тепло.
	Функція Замок / Пристрій захисту від доступу дітей працює.
	Посуд невідповідний, надто малий або на зоні нагрівання немає посуду.
	Увімкнено функцію Автоматичне вимкнення.
	Увімкнено функцію PowerSlide.

3.4 OptiHeat Control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла)

Тепло для готування їжі генерується конфорками безпосередньо в дні посуду. Склокераміка нагрівається теплом від посуду.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

 /  /  Небезпека опіку залишковим теплом! Індикатор вказує рівень залишкового тепла.

4. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

4.1 Увімкнення та вимкнення

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

4.2 Автоматичне вимкнення

Функція автоматично вимикає варильну поверхню в разі, якщо:

- усі зони нагрівання вимкнені;
- після увімкнення варильної поверхні ви не налаштували ступінь нагріву;
- ви вилили або поклали щось на панель керування більш ніж на 10 секунд (каструлю, ганчірку тощо). Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Приберіть

сторонній предмет або очистіть панель керування.

- варильна поверхня занадто нагрілася (наприклад, це може статися після википання усієї води в каструлі). Дочекайтеся, доки зона нагрівання охолоне, перш ніж знову використовувати варильну поверхню.
- використовується невідповідний посуд. Починає світитися символ , і через 2 хвилини зона нагрівання автоматично вимикається.
- ви не вимикаєте зону нагрівання й не змінюєте ступінь нагрівання. Через певний час починає світитися індикатор , після чого варильна поверхня вимикається.

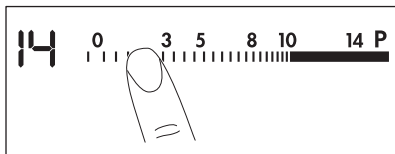
Співвідношення між ступенем нагрівання та часом, після якого вимикається варильна поверхня:

Ступінь нагрівання	Варильна поверхня вимикається через
1 - 3	6 годин
4 - 7	5 годин
8 - 9	4 години
10 - 14	1,5 години

4.3 Ступінь нагріву

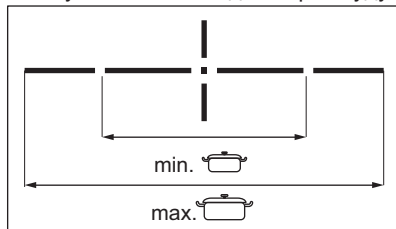
Налаштування або змінення ступеня нагріву:

Торкніться панелі керування на належному рівні нагріву або переміщайте палець вздовж панелі керування, доки не буде вибрано належний ступінь нагріву.



4.4 Індикатори зон нагрівання

Горизонтальна лінія показує максимальний розмір посуду. Обривання горизонтальної лінії показує мінімальний діаметр посуду.



Див. розділ «Технічна інформація».

4.5 Автоматичне нагрівання

Щоб швидше досягти потрібного ступеня нагрівання, увімкніть цю функцію. Коли цю функцію ввімкнено, зона спочатку використовується з найвищим ступенем нагрівання, а потім готування продовжується з необхідним ступенем нагрівання.



Щоб увімкнути цю функцію, зона нагрівання має бути холодною.

Щоб увімкнути функцію для зони нагрівання, торкніться .

(загорається ). Одразу торкніться кнопки необхідного ступеня нагрівання. Через 3 секунди загориться .

Щоб вимкнути функцію, змініть ступінь нагрівання.

4.6 Функція додаткової потужності

Ця функція забезпечує індукційні зони нагрівання додатковою потужністю. Функцію можна ввімкнути для однієї індукційної зони нагрівання лише на обмежений період часу. Після цього індукційна зона нагрівання автоматично перемикається на найвищий ступінь нагрівання.



Див. розділ «Технічна інформація».

Щоб увімкнути функцію для зони нагрівання:

торкніться **P**. засвітиться.

Щоб вимкнути функцію: змініть ступінь нагріву.

4.7 Таймер

Таймер зворотного відліку часу

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

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

Вибір зони нагрівання: торкніться кнопки декілька разів, доки не засвітиться індикатор потрібної зони нагрівання.

Щоб увімкнути функцію: торкніться **+** на таймері для встановлення часу (00–99 хвилин). Коли індикатор зони нагрівання починає блимати повільніше, відбувається зворотний відлік часу.

Щоб дізнатися, скільки часу залишилося, виберіть зону нагрівання за допомогою . Індикатор зони нагрівання почне швидко блимати. На дисплеї відобразиться час, що залишився.

Щоб змінити час, виберіть зону нагрівання за допомогою . Торкніться **+** або **—**.

Щоб вимкнути функцію: встановіть зону нагрівання за допомогою і торкніться **—**. Час, що залишився, відраховується назад до значення 00. Індикатор зони нагрівання згасне.



Коли час збіжить, пролунає звуковий сигнал і почне блимати 00. Зона нагрівання вимкнеться.

Щоб вимкнути звуковий сигнал, торкніться .

CountUp Timer (Таймер прямого відліку)

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

Вибір зони нагрівання: торкніться кнопки декілька разів, доки не засвітиться індикатор потрібної зони нагрівання.

Щоб увімкнути функцію: торкніться **—** на таймері. Засвітиться **UP**. Коли індикатор зони нагрівання починає повільно блимати, відбувається прямий відлік часу. Дисплей почергово відображає **UP** та відрахований час (у хвиликах).

Щоб дізнатися, скільки часу працює зона нагрівання, виберіть зону нагрівання за допомогою . Індикатор зони нагрівання почне швидко блимати. Дисплей показує, скільки часу працює зона нагрівання.

Щоб вимкнути функцію: встановіть зону нагрівання за допомогою і торкніться **+** або **—**. Індикатор зони нагрівання згасне.

Таймер

Цю функцію можна використовувати як **Таймер**, коли варильна поверхня ввімкнена та зони нагрівання не працюють. На дисплеї відображається ступінь нагрівання .

Щоб увімкнути функцію: торкніться . Щоб встановити час, торкніться **+** або **—** на таймері. Коли час збіжить, пролунає звуковий сигнал і почне блимати 00.

Щоб вимкнути звуковий сигнал, торкніться .



Функція не впливає на роботу зон нагрівання.

4.8 Замок

Можна заблокувати панель керування, коли працюють зони нагрівання. Це запобігає випадковій зміні встановленого ступеня нагріву.

Встановіть спочатку ступінь нагріву.

Щоб увімкнути функцію: торкніться   загоряється на 4 секунди. Таймер залишається увімкненим.

Щоб вимкнути функцію: торкніться  Загоряється попередній ступінь нагрівання.



При вимиканні варильної поверхні ця функція також вимикається.

4.9 Пристрій захисту від доступу дітей

Ця функція запобігає випадковому вмиканню варильної поверхні.

Щоб увімкнути функцію: увімкніть варильну поверхню за допомогою . Не встановлюйте ступінь нагріву.

Торкніться і утримуйте  протягом 4 секунд. Загоряється . Вимкніть варильну поверхню за допомогою .

Щоб вимкнути функцію: увімкніть варильну поверхню за допомогою . Не встановлюйте ступінь нагріву.

Торкніться і утримуйте  протягом 4 секунд. Загоряється . Вимкніть варильну поверхню за допомогою .

Щоб скасувати функцію лише на один період готування: увімкніть варильну поверхню за допомогою .

Загоряється . Торкніться та утримуйте  впродовж 4 секунд.

Встановіть ступінь нагріву не пізніше ніж через 10 секунд.

Варильною поверхнею можна користуватися. Коли варильна поверхня вимикається за допомогою .

, функція знову працюватиме.

4.10 OffSound Control (Вимкнення та увімкнення звукових сигналів)

Вимкніть варильну поверхню.

Торкніться та утримуйте  впродовж 3 секунд. Дисплей засвітиться та вимкнеться. Торкніться та утримуйте  впродовж 3 секунд. Засвітиться  або . Торкніться  на таймері, щоб обрати одну з наступних функцій:

-  – звуки вимкнено
-  – звуки ввімкнено

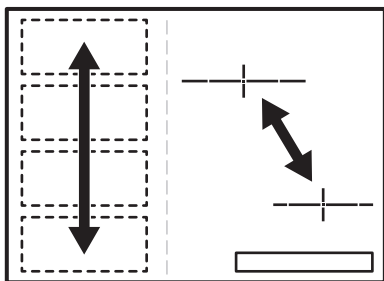
Щоб підтвердити вибір, дочекайтеся, доки варильна поверхня автоматично вимкнеться.

Якщо вибрано функцію , ви почуєте звукові сигнали лише тоді, коли:

- ви торкаєтесь ;
- Таймер вимикається;
- Таймер зворотного відліку часу вимикається;
- ви поклали щось на панель керування.

4.11 Функція Керування потужністю

- Зони нагрівання згруповано за розташуванням і кількістю фаз у варильній поверхні. Див. малюнок.
- Кожна фаза витримує максимальне електричне навантаження 3700 Вт.
- Функція розподіляє потужність між зонами нагрівання, підключеними до однієї фази.
- Функція вмикається, коли загальне електричне навантаження для зон нагрівання, під'єднаних до однієї фази, перевищує 3700 Вт.
- Функція зменшує потужність для інших зон нагрівання, підключених до однієї фази.
- Відображення ступеня нагрівання зон зі зниженою потужністю по черзі змінюється.



4.12 Hob²Hood

Це сучасна автоматична функція, яка з'єднує варильну поверхню зі спеціальною витяжкою. Варильна поверхня та витяжка мають інфрачервоний приймач. Швидкість вентилятора визначається автоматично залежно від вибраного режиму та температури найгарячішого посуду на варильній поверхні. Можна також керувати вентилятором вручну з варильної поверхні.



Для більшості витяжок система дистанційного керування спочатку деактивована. Щоб використовувати цю функцію, потрібно її спочатку активувати. Для отримання додаткових відомостей див. керівництво користувача для витяжки.

Автоматичне використання функції

Щоб використовувати функцію автоматично, виберіть автоматичний режим Н1 – Н6. Для варильної поверхні спочатку вибрано режим Н5. Витяжка реагує, коли варильна поверхня працює. Варильна поверхня автоматично розпізнає температуру посуду та регулює швидкість вентилятора.

Автоматичні режими

	Автоматичне освітлення	Кипіння ¹⁾	Смаження ²⁾
Режим Н0	ВИМК	ВИМК	ВИМК
Режим Н1	УВИМК	ВИМК	ВИМК
Режим Н2 ³⁾	УВИМК	Швидкість вентилятора 1	Швидкість вентилятора 1
Режим Н3	УВИМК	ВИМК	Швидкість вентилятора 1
Режим Н4	УВИМК	Швидкість вентилятора 1	Швидкість вентилятора 1
Режим Н5	УВИМК	Швидкість вентилятора 1	Швидкість вентилятора 2
Режим Н6	УВИМК	Швидкість вентилятора 2	Швидкість вентилятора 3

¹⁾ Варильна поверхня розпізнає процес кипіння та вибирає швидкість вентилятора відповідно до автоматичного режиму.

²⁾ Варильна поверхня розпізнає процес смаження та вибирає швидкість вентилятора відповідно до автоматичного режиму.

³⁾ Цей режим вмикає вентилятор і освітлення та не враховує температуру.

Змінення автоматичного режиму

1. Вимкніть прилад.
2. Торкніться та утримуйте  впродовж 3 секунд. Дисплей засвітиться та вимкнеться.
3. Торкніться та утримуйте  впродовж 3 секунд.

4. Торкніться  кілька разів, доки не засвітиться .
5. Торкніться  на таймері, щоб вибрати автоматичний режим.

 Для керування витяжкою безпосередньо з панелі витяжки вимкніть автоматичний режим роботи.

 Коли готування завершено та варильна поверхня вимкнена, вентилятор витяжки може все одно працювати протягом певного часу. Після завершення цього часу система вимикає вентилятор автоматично та не дозволяє випадково увімкнути вентилятор протягом наступних 30 секунд.

Керування швидкістю вентилятора вручну

Цією функцією також можна керувати вручну. Для цього торкніться , коли варильна поверхня активна. Це дає

зможу вимкнути автоматичний режим роботи та змінити швидкість вентилятора вручну. У разі натискання  швидкість вентилятора збільшується на один ступінь. Якщо вибрати інтенсивний рівень і натиснути  ще раз, швидкість вентилятора стане 0, тобто вентилятор витяжки вимикається. Щоб ще раз запустити вентилятор зі швидкістю 1, торкніться .

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

Увімкнення освітлення

Можна налаштувати варильну поверхню на автоматичне увімкнення освітлення, якщо вмикається варильна поверхня. Для цього виберіть автоматичний режим H1 – H6.

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

5. ГНУЧКА ІНДУКЦІЙНА ЗОНА ГОТУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

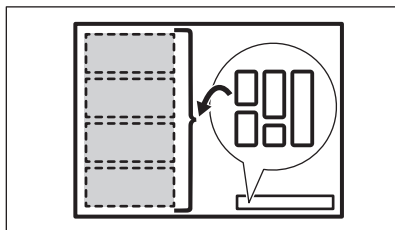
5.1 Функція FlexiBridge

Гнучка індукційна зона готування, що складається з чотирьох секцій. Секції можуть бути об'єднані у дві різні за розміром зони нагрівання або в одну велику зону готування. Ви можете комбінувати секції, обираючи режим відповідно до розміру посуду, який бажаєте використовувати. Існує три режими. Standard (активується автоматично, коли ви активуєте варильну поверхню), Big Bridge и Max Bridge.

 Щоб установити ступінь нагрівання, скористайтеся двома секторами керування, розташованими зліва.

Перемикання режимів

Для перемикання режимів використовуйте сенсорну кнопку: .



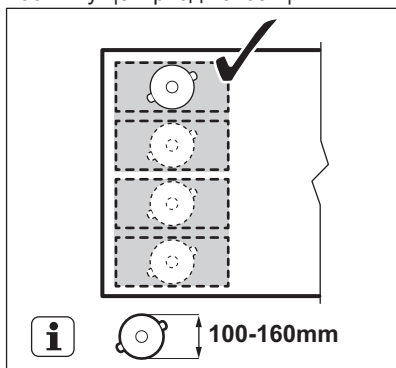


Коли ви перемикаєте режими, ступені нагрівання знову встановлюється на позначці 0.

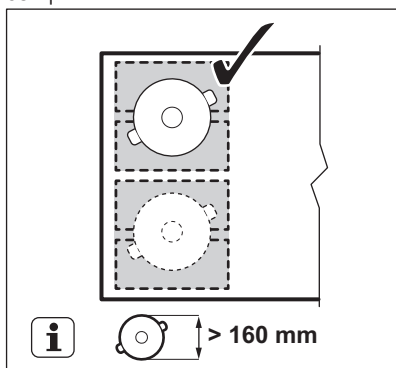
Діаметр та положення посуду

Оберіть режим відповідно до розмірів і форми посуду. Діаметр дна посуду повинен максимально відповідати діаметру обраної зони. Розташуйте посуд у центрі обраної зони!

Розташуйте посуд із діаметром дна до 160 мм у центрі однієї секції.



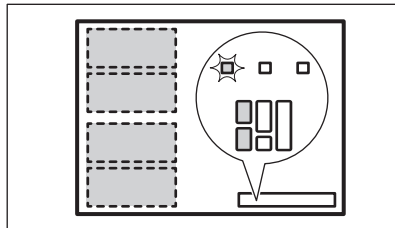
Розташуйте посуд із діаметром дна більше 160 мм у центрі між двома секціями.



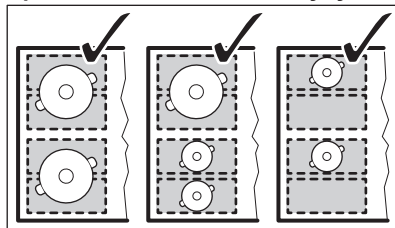
5.2 FlexiBridge Режим Standard

Цей режим активується після активації варильної поверхні. Він об'єднує секції у дві окремі зони нагрівання. Можна встановлювати ступінь нагрівання для

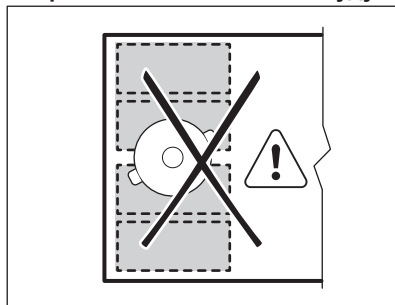
кожної зони окремо. Використовуйте два сектори керування, розташовані зліва.



Правильне положення посуду



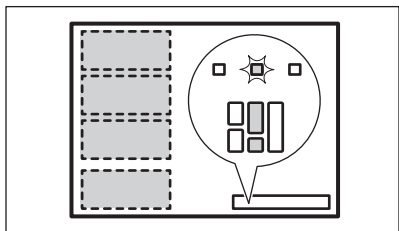
Неправильне положення посуду



5.3 FlexiBridge Режим Big Bridge

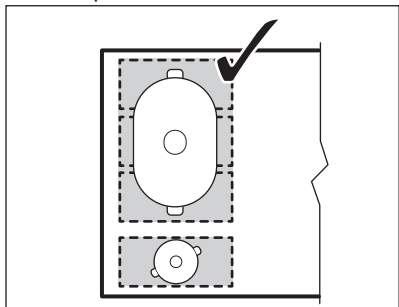
Щоб увімкнути режим, натискайте , доки не з'явиться індикатор відповідного режиму. Цей режим об'єднує три задні секції в одну зону нагрівання. Одна передня секція не підключена й функціонує як окрема зона нагрівання. Можна встановлювати ступінь нагрівання для кожної зони окремо. Використовуйте два сектори керування, розташовані

зліва.

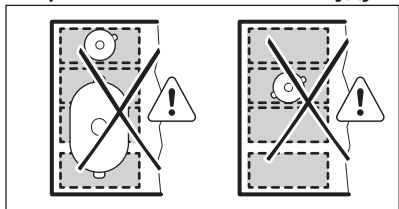


Правильне положення посуду

Щоб використовувати цей режим, ви повинні розташувати посуд на трьох об'єднаних секціях. Якщо діаметр посуду, який ви використовуєте, менший за діаметр двох секцій, на дисплеї з'явиться **F** і через 2 хвилини зона нагрівання вимкнеться.

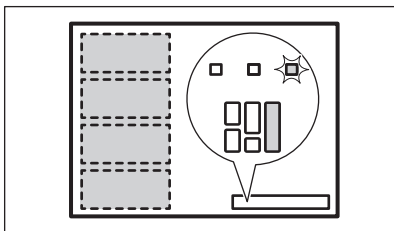


Неправильне положення посуду



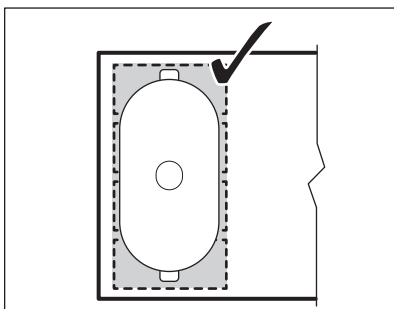
5.4 FlexiBridge Режим Max Bridge

Щоб увімкнути режим, натискайте , доки не з'явиться індикатор відповідного режиму. Цей режим об'єднує всі секції в одну зону нагрівання. Щоб встановити ступінь нагрівання, скористайтеся одним із секторів керування, розташованих зліва.

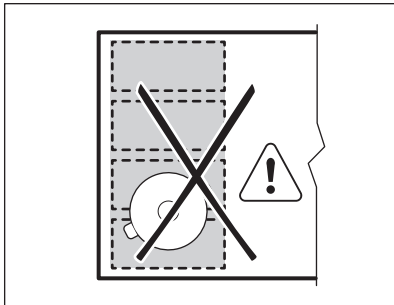


Правильне положення посуду

Щоб використовувати цей режим, ви повинні розташувати посуд на чотирьох об'єднаних секціях. Якщо діаметр посуду, який ви використовуєте, менший за діаметр трьох секцій, на дисплеї з'явиться **F** і через 2 хвилини зона нагрівання вимкнеться.



Неправильне положення посуду



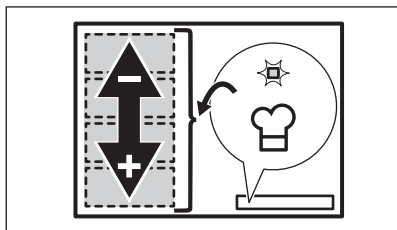
5.5 Функція PowerSlide

Ця функція дозволяє регулювати температуру, переміщуючи посуд в інше положення на індукційній зоні готування.

Функція розділяє індукційну зону готування на три ділянки з різним ступенем нагрівання. Варильна

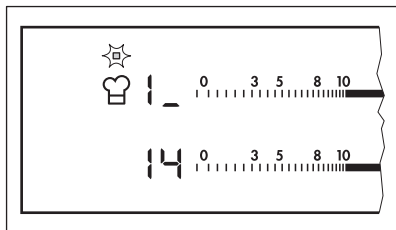
поверхня розпізнає положення посуду та встановлює ступінь нагрівання відповідно до такого положення. Ви можете розміщувати посуд у передньому, середньому й задньому положеннях. Якщо ви поставите посуд спереду, то отримаєте найвищий ступінь нагрівання. Ви можете зменшувати ступінь нагрівання, переміщуючи посуд у середнє або заднє положення.

- i** Користуйтеся лише одним предметом посуду під час роботи цієї функції.



Загальна інформація

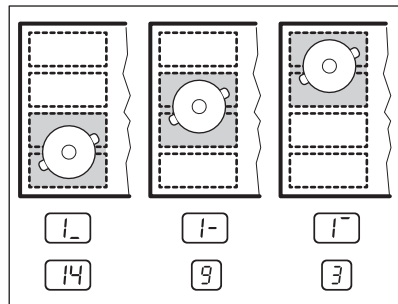
- Мінімальний діаметр дна посуду для цієї функції становить 160 мм.
- Дисплей із відображенням ступеня нагрівання для лівого заднього сектору керування показує положення посуду на індукційній зоні готування: переднє **1-**, середнє **1-** та заднє **1-** положення.



- Дисплей ступеня нагрівання для лівого переднього сектору

керування показує ступінь нагрівання. **Щоб змінити ступінь нагрівання, використовуйте передній сектор керування, що знаходиться зліва.**

- Коли ви вперше вмикаєте функцію ступеня нагрівання, для переднього положення він складатиме **14**, для середнього — **9** і для заднього — **3**.



Ступінь нагрівання для кожного положення можна змінювати окремо. Для варильної поверхні буде збережено ваші налаштування ступеня нагрівання під час наступної активації функції.

Активация функції

Для активації функції правильно розмістіть посуд на зоні готування.

Торкніться **☺**. Над символом засвітиться індикатор. Якщо не розмістити посуд на зоні готування, загориться **F** і через 2 хвилини гнучка індукційна зона буде налаштована на **0**.

Деактивация функції

Щоб дезактивувати функцію, торкніться **☺** або налаштуйте ступінь нагрівання на **0**. Індикатор над символом **☺** згасне.

6. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Посуд

 Завдяки сильному електромагнітному полю індукційних зон нагрівання тепло дуже швидко виникає безпосередньо в посуді.

 Користуйтеся посудом, який підходить для індукційних зон нагрівання.

Матеріал посуду

- **придатний:** чавун, сталь, емальована сталь, іржостійка сталь, посуд із багат шаровим дном (позначений виробником як відповідний).
- **непридатний:** алюміній, мідь, латунь, скло, кераміка, порцеляна.

Посуд придатний для індукційної варильної поверхні, якщо:

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

 Область дотику на гнучкій індукційній зоні готування може забруднитися або змінити колір через ковзання посуду. Поверхню зони можна очистити з дотриманням стандартної процедури.

 Дно посуду має бути якомога товстішим і рівнішим.

Розміри посуду

Індукційні зони нагрівання певною мірою автоматично пристосовуються до розміру дна посуду.

Ефективність зони нагрівання залежить від діаметра посуду. Посуд із діаметром менше мінімального отримує лише частину енергії, що виробляється зоною нагрівання.

 Див. розділ «Технічна інформація».

6.2 Шуми під час роботи

Якщо чути:

- потріскування: посуд виготовлено з різних матеріалів (складається з багатьох шарів).
- посвистування: увімкнено зону нагрівання на високому рівні потужності, а посуд виготовлено з різних матеріалів (складається з багатьох шарів).
- гудіння: встановлено високий рівень потужності.
- клацання: виконується вмикання або вимикання функцій.
- шипіння, шум: працює вентилятор.

Такі шуми є нормальним явищем і не свідчать про несправність варильної поверхні.

6.3 Öko Timer (Таймер еко)

З метою заощадження енергії нагрівальний елемент зони нагрівання вимикається раніше, ніж таймер зворотного відліку подасть звуковий сигнал. Ця різниця у часі залежить від встановленого значення ступеня нагріву та часу готування.

6.4 Приклади застосування

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

 Дані, наведені у таблиці, є орієнтовними.

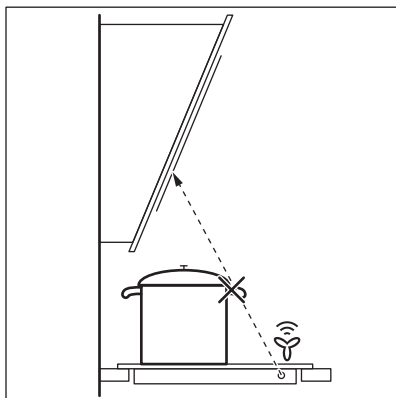
Ступінь на- грівання	Призначення:	Час (у хв.)	Поради
1	Підтримуйте готові страви теплими.	за не- обхідно- сті	Накривайте посуд кришкою.
1 - 3	Приготування голландського соусу, розтоплення: масла, шоколаду, желатину.	5 - 25	Помішуйте час від часу.
1 - 3	Згущування: збиті омлети, запіканки з яєць.	10 - 40	Готуйте з накритою кришкою.
3 - 5	Приготування рису та страв на основі молока, розігрівання готових страв.	25 - 50	Додайте до рису щонайменше вдвічі більше рідини, молочні страви час від часу перемішуйте.
5 - 7	Готування на парі овочів, риби, м'яса.	20 - 45	Додайте кілька столових ложок рідини.
7 - 9	Готування картоплі на парі.	20 - 60	Додайте максимум ¼ л води на 750 г картоплі.
7 - 9	Приготування страв у великій кількості, звичайних та густих супів.	60 - 150	До 3 л рідини плюс інгредієнти.
9 - 12	Легке підсмажування: шніцелів, кордон блю, відбивних, фрикадельок, сардельок, печінок, борошняної підливки, яєць, омлетів, оладок.	за не- обхідно- сті	Через половину заданого часу переверніть.
12 - 13	Сильне смаження дерунів, філе, стейків.	5 - 15	Через половину заданого часу переверніть.
14	Кип'ятіння води, готування макаронів, обсмажування м'яса (гуляш, тушковане м'ясо), приготування картоплі фрі.		
P	Кип'ятіння великої кількості води. Вмикається функція додаткової потужності.		

6.5 Поради щодо використання функції Hob²Hood

Коли варильна поверхня використовується разом із функцією:

- Захищайте панель витяжки від прямих сонячних променів.
- Не освітлюйте панель витяжки галогеновою лампою.
- Не накривайте панель варильної поверхні.

- Не переривайте сигнал між варильною поверхнею та витяжкою (наприклад, рукою або ручкою посуду). Див. малюнок. **Витяжку на малюнку зображено лише для прикладу.**



Інші прилади з дистанційним керуванням можуть блокувати сигнал. Щоб уникнути цього, не використовуйте одночасно пульт дистанційного керування приладу та варильну поверхню.

Витяжки плит із функцією Hob²Hood

Щоб ознайомитися з повним асортиментом витяжок для плит із цією функцією, див. веб-сайт для користувачів. Витяжки для плит AEG, що підтримують цю функцію, повинні мати позначку .

7. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 Загальна інформація

- Чистьте варильну поверхню після кожного використання.
- Дно посуду має бути завжди чистим.
- Подряпини або темні плями на поверхні не впливають на роботу варильної поверхні.
- Використовуйте спеціальний засіб для чищення, що може використовуватися для даної варильної поверхні.
- Користуйтеся спеціальним шкребком для скла.

7.2 Чищення варильної поверхні

- **Негайно видаляйте такі типи забруднень:** розплавлену

пластмасу й полімерну плівку, цукор та залишки страв, що містять цукор. Якщо цього не зробити, то забруднення може призвести до пошкодження варильної поверхні. Будьте обережні, щоб уникнути опіків. Поставте шкребок під гострим кутом до скляної поверхні й пересувайте лезо по поверхні.

- **Видаляйте залишки після того, як прилад достатньо охолоне:** вапняні та водяні розводи, бризки жиру та плями з металевим відблиском. Чистьте поверхню вологою ганчіркою з нейтральним миючим засобом. Після чищення витріть поверхню м'якою тканиною.
- **Видаліть плями з металевим відблиском:** скористайтеся розчином води з оцтом та витріть скляну поверхню вологою ганчіркою.

8. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

8.1 Що робити у випадку, якщо...

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Ви не можете ввімкнути або користуватися варильною панеллю.	Варильну панель не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно.	Перевірте, щоб варильна поверхня була правильно під'єднана до мережі. Скористайтеся схемою електричних з'єднань.
	Запобіжник перегорів.	Перевірте, чи є запобіжник причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.
		Увімкніть варильну панель і налаштуйте режим нагрівання не раніше ніж через 10 секунд.
	Ви доторкнулися до 2 або більше сенсорних кнопок одночасно.	Торкайтеся лише однієї сенсорної кнопки.
	На панелі керування виявлено плями води або жиру.	Очистьте панель керування.
Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Коли ви вимикаєте варильну панель, то чуєте звуковий сигнал.	Ви чимось накрили одну або кілька сенсорних кнопок.	Приберіть сторонній предмет із сенсорних кнопок.
Варильна поверхня вимикається.	Сенсорна кнопка ① чимось накрита.	Приберіть сторонній предмет із сенсорної кнопки.
Не вмикається індикатор залишкового тепла.	Панель не нагрівається, тому що працює недовго.	Якщо зона нагрівання працює досить довго, але не нагрівається, зверніться до сервісного центру.
Функція Hob ² Hood не працює.	Ви закрили панель керування стороннім предметом.	Приберіть цей предмет із панелі керування.

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Не працює функція автоматичного нагрівання.	Зона нагрівання гаряча.	Зачекайте, доки зона нагрівання охолоне.
	Ви обрали максимальну температуру нагрівання.	Режим максимального нагрівання.
Існують два рівня налаштування ступеню нагріву.	Працює функція керування потужністю.	Див. розділ «Щоденне користування».
Сенсорні кнопки нагріваються.	Посуд має завеликий розмір або знаходиться надто близько до елементів керування.	Великий посуд розташуйте якнайдалше від панелі керування.
При торканні сенсорних кнопок на панелі керування немає жодного сигналу.	Сигнали вимкнено.	Увімкніть сигнали. Див. розділ «Щоденне користування».
Гнучка індукційна зона нагрівання не нагріває посуд.	Посуд неправильно розташовано на гнучкій індукційній зоні нагрівання.	Розташуйте посуд на гнучкій індукційній зоні нагрівання належним чином. Положення посуду залежить від активованої функції або режиму. Див. розділ «Гнучка індукційна зона нагрівання».
	Неналежний діаметр дна посуду для активованої функції або режиму.	Використовуйте посуд відповідного до активованої функції або режиму діаметру. Використовуйте посуд діаметром до 160 мм на одній секції гнучкої індукційної зони нагрівання. Див. розділ «Гнучка індукційна зона нагрівання».
На дисплеї відображається  .	Спрацювала функція автоматичного вимикання.	Вимкніть варильну поверхню та увімкніть її знову.
На дисплеї відображається  .	Увімкнено функцію захисту від доступу дітей або блокування кнопок.	Див. розділ «Щоденне користування».
На дисплеї відображається  .	На варильній поверхні немає посуду.	Помістіть кухонний посуд на зону нагрівання.
	Посуд не придатний для використання на цьому приладі.	Користуйтеся належним посудом. Див. розділ «Поради і рекомендації».

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
	Діаметр дна посуду не відповідає діаметру зони нагрівання.	Користуйтеся посудом відповідних розмірів. Див. розділ «Технічна інформація».
	Увімкнено функцію FlexiBridge. На одній або кількох секціях у поточному режимі немає посуду.	Поставте посуд на передбачену поточним режимом кількість секцій або змініть режим. Див. розділ «Гнучка індукційна зона нагрівання».
	Увімкнено функцію PowerSlide. На гнучкій індукційній зоні нагрівання розміщено дві каструлі.	Користуйтеся лише однією каструлею. Див. розділ «Гнучка індукційна зона нагрівання».
На дисплеї відображається  і число.	Помилка функціонування варильної панелі.	Від'єднайте прилад від електромережі на кілька хвилин. Від'єднайте запобіжник від системи електропостачання будинку. Під'єднайте його знову. Якщо  з'явиться знову, зверніться до авторизованого сервісного центру.
На дисплеї відображається  .	Сталася помилка функціонування варильної поверхні, оскільки в посуді википіла вся вода. Спрацювала функція проти перенагрівання зон та автоматичне вимикання.	Вимкніть варильну поверхню. Зніміть гарячий посуд. Увімкніть зону нагрівання приблизно через 30 секунд. Якщо проблема була пов'язана з посудом, повідомлення про помилку зникне. Індикатор залишкового тепла може продовжувати світитися. Зачекайте, доки посуд охолоне. Переконайтеся, що ваш посуд придатний для використання на даній варильній поверхні. Див. розділ «Поради і рекомендації».

8.2 Якщо ви не можете усунути проблему...

Якщо ви не можете усунути проблему, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до служби технічної

підтримки. Повідомте їм дані, наведені на паспортній табличці. Також повідомте тризначний буквенний код склокераміки (див. у кутку поверхні) і текст повідомлення про помилку, який відображається на дисплеї.

Переконайтеся, що варильна поверхня використовувала належним чином. Якщо ви неправильно користувалися приладом, візит майстра або продавця буде платним навіть у гарантійний

період. Інструкції щодо центру сервісного обслуговування та умови гарантії описані в гарантійному буклеті.

9. УСТАНОВКА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

9.1 Перед встановленням

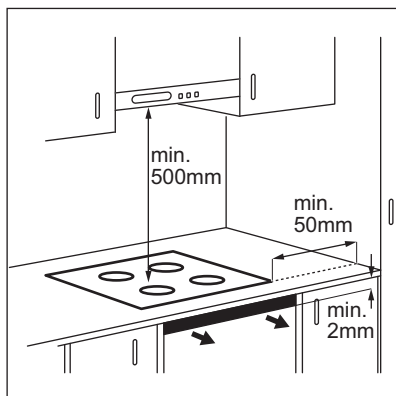
Перш ніж установлювати варильну поверхню, запишіть наступну інформацію з паспортної таблички. Ця табличка розташована внизу варильної поверхні.

Серійний
номер

9.2 Вбудовані варильні поверхні

Експлуатувати вбудовані варильні поверхні можна лише після

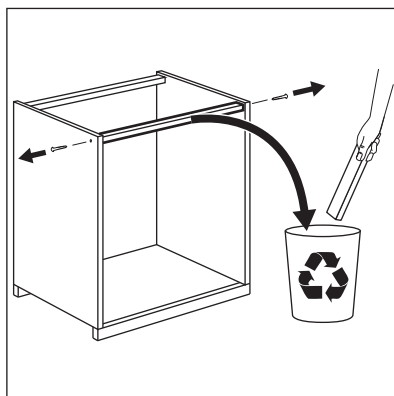
9.4 Складання

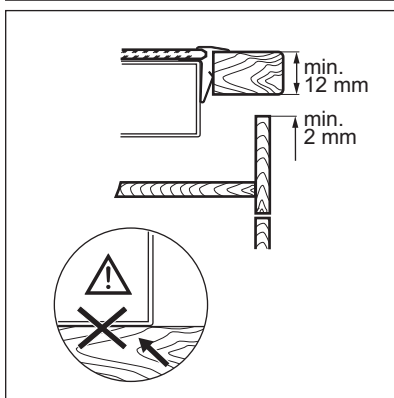
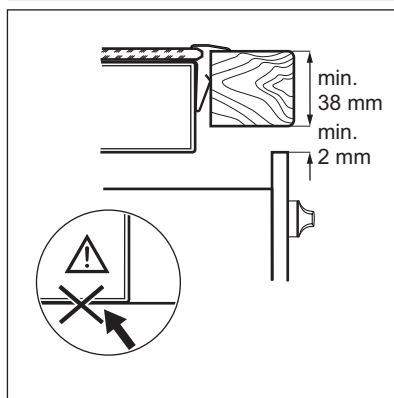
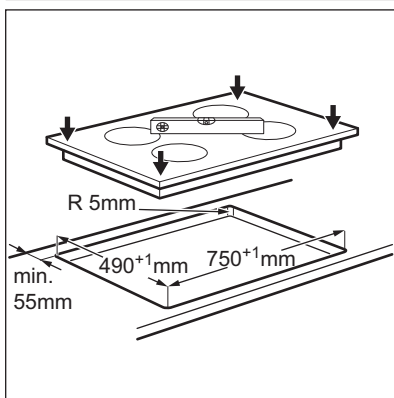
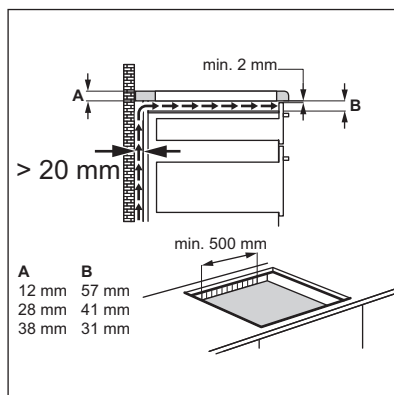
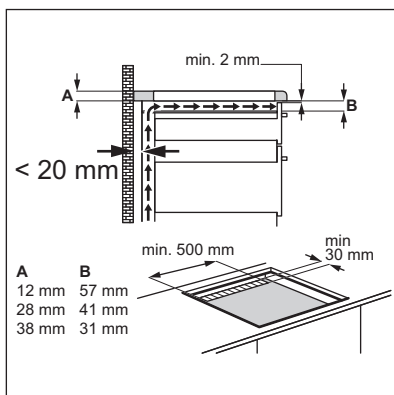


правильного вбудовування у шафки та робочі поверхні, які підходять для цього і відповідають нормам.

9.3 Електричний кабель

- Варильну поверхню оснащено з'єднувальним кабелем.
- Щоб замінити пошкоджений кабель живлення, використовуйте такий кабель живлення (або з більш високими характеристиками): H05V2V2-F T min. 90°C. Звертайтеся до місцевого сервісного центру.





10. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

10.1 Табличка з технічними даними

Модель НКР85410XB
Тип 60 GBD CL AU
Індукція 7.4 кВт
Сер. номер
AEG

Номер виробу (PNC) 949 597 089 01
220-240 В, 50-60 Гц
Вироблено в Німеччині
7.4 кВт



10.2 Специфікація зон нагрівання

Зона нагрівання	Номінальна потужність (макс. ступінь нагрівання) [Вт]	Функція додаткової потужності [Вт]	Функція додаткової потужності макс. тривалість [хв.]	Діаметр посуду [мм]
Середня задня	2300	3200	10	125-210
Передня права	1800	2800	10	145-180
Гнучка індукційна зона готування	2300	3200	10	мінімум 100

Потужність зон нагрівання може дещо відрізнятися від значень, наведених у таблиці. Вона змінюється в залежності від матеріалу та розміру посуду.

Для оптимальних результатів готування не використовуйте посуд, більший за діаметр, указаний у таблиці.

11. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

11.1 Інформація щодо продукту відповідно до документа ЄС 66/2014

Ідентифікатор моделі	НКР85410XB		
Тип варильної поверхні	Вбудована варильна поверхня		
Кількість зон нагрівання	2		
Кількість зон готування	1		
Технологія нагрівання	Індукція		
Діаметр круглих зон нагрівання (Ø)	Середня задня	Передня права	
			21,0 см
			18,0 см

Довжина (Д) й ширина (Ш) зони готування	Ліва	Д 45.3 см 21.5 см Ш
Споживання електроенергії однією зоною нагрівання (EC electric cooking)	Середня задня Передня права	175,5 Вт·год/кг 179,0 Вт·год/кг
Споживання електроенергії однією зоною готування (EC electric cooking)	Ліва	182,5 Вт·год/кг
Споживання електроенергії однією варильною поверхнею (EC electric hob)		180,4 Вт·год/кг

EN 60350-2 – домашні електричні побутові прилади – частина 2: варильні поверхні – способи вимірювання продуктивності

11.2 Енергозбереження

Скористайтеся нижченаведеними порадами для щоденного енергозбереження.

- При нагріванні води використовуйте лише потрібну кількість.

- По можливості завжди накривайте посуд кришкою.
- Перед увімкненням зони нагрівання розмістіть на ній посуд.
- На менших зонах нагрівання розміщуйте менший посуд.
- Розміщуйте посуд безпосередньо в центрі зони нагрівання.
- Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або розтоплення продуктів.

12. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

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

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

www.aeg.com/shop



867332366-B-082017

AEG