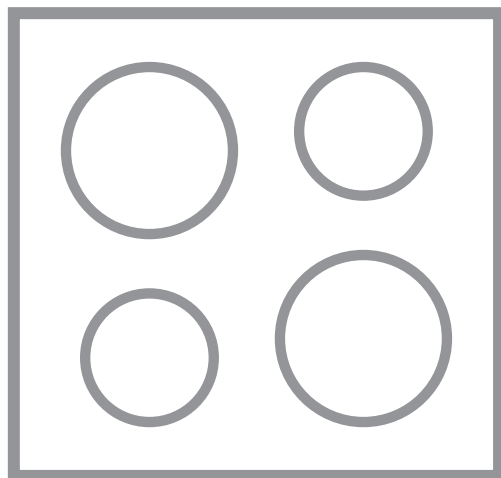


▶ IKB64410FB

<b>PL</b>	<b>Instrukcja obsługi</b> Płyta grzejna	2
<b>RU</b>	<b>Инструкция по эксплуатации</b> Варочная панель	23
<b>UK</b>	<b>Інструкція</b> Варильна поверхня	46

# USER MANUAL



**AEG**

## Z MYŚLĄ O DOSKONAŁYCH EFEKTACH

Dziękujemy za wybór produktu AEG. Zaprojektowaliśmy go z myślą o wieloletniej bezawaryjnej pracy i wyposażyliśmy w innowacyjne rozwiązania techniczne ułatwiające życie – nie wszystkie z nich można znaleźć w zwykłych urządzeniach. Prosimy o poświęcenie kilku minut na zapoznanie się z niniejszą instrukcją, aby jak najlepiej wykorzystać możliwości urządzenia.

**Przejdź na naszą witrynę internetową:**



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:

**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



Kup akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:

**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS


Należy zawsze używać oryginalnych części zamiennych.

Przed kontaktem z autoryzowanym centrum serwisowym należy przygotować poniższe dane: Model, numer produktu, numer seryjny.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

## SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	5
3. INSTALACJA.....	8
4. OPIS URZĄDZENIA.....	9
5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	11
6. WSKAZÓWKI I PORADY.....	16
7. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	19
8. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW.....	19
9. DANE TECHNICZNE.....	21
10. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	21
11. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	22

# 1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją urządzenia. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

## 1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

## 1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.

- Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie to można używać w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- OSTRZEŻENIE: Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- OSTRZEŻENIE: Pozostawienie bez nadzoru potraw zawierających tłuszcz lub olej na włączonej płycie grzejnej może być przyczyną pożaru.
- Nigdy nie używać wody do gaszenia pożaru przygotowywanej żywności. Wyłączyć urządzenie i przykryć płomień np. kocem przeciwpożarowym lub pokrywą.
- OSTRZEŻENIE: Urządzenia nie wolno zasiląć przez zewnętrzny wyłącznik, np. programator czasowy, ani ze źródła zasilania często wyłączanego przez zakład energetyczny.
- PRZESTROGA: Gotowanie powinno odbywać się pod nadzorem. Należy zapewnić stały nadzór nad krótkim gotowaniem.
- OSTRZEŻENIE: Zagrożenie pożarem: Nie przechowywać przedmiotów na powierzchni gotowania.
- Na powierzchni płyty grzejnej nie wolno kłaść przedmiotów metalowych, jak sztućce lub pokrywki do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć pole grzejne za pomocą elementu sterującego. Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.

- Jeśli na powierzchni szkła ceramicznego / powierzchni szklanej pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę zasilającą z gniazda. Jeśli urządzenie podłączono bezpośrednio do skrzynki przyłączeniowej, należy wyłączyć bezpiecznik, aby odłączyć zasilanie urządzenia. W obu przypadkach należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Jeśli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, należy zlecić jego wymianę producentowi urządzenia, autoryzowanemu centrum serwisowemu lub też innej kompetentnej osobie, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- **OSTRZEŻENIE:** Używać wyłącznie osłon do płyty grzejnej wyprodukowanych przez producenta urządzenia lub określonych w instrukcji przez producenta urządzenia jako odpowiednich, lub dostarczonych z urządzeniem. Użycie nieodpowiednich osłon może skutkować wypadkiem.

## 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### 2.1 Instalacja



#### **OSTRZEŻENIE!**

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.



#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uszkodzeniem urządzenia.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Po przycięciu zabezpieczyć krawędzie szafki przed pęcznieniem od wilgoci za pomocą odpowiedniego uszczelnacza.
- Zabezpieczyć spód urządzenia przed dostępem pary i wilgoci.
- Nie instalować urządzenia przy drzwiach ani pod oknem. Zapobiegnie to możliwości strącenia gorącego naczynia z urządzenia przy otwieraniu okna lub drzwi.
- W dolnej części każdego urządzenia znajdują się wentylatory chłodzące.
- Jeśli urządzenie zainstalowano nad szufladą:
  - Nie przechowywać drobnych elementów ani arkuszy papieru, które mogłyby zostać wciągnięte, uszkadzając wentylatory chłodzące lub obniżając wydajność układu chłodzenia.
  - Zachować odstęp co najmniej 2 cm między dolną częścią urządzenia a elementami przechowywanymi w szufladzie.
- Usunąć wszystkie przegrody zamontowane w szafce pod urządzeniem.

## 2.2 Podłączenie elektryczne



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinny być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka.
- Urządzenie należy uziemić.
- Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zainstalowane. Luźny lub niewłaściwy przewód zasilający bądź wtyczka (jeśli dotyczy) może być przyczyną przegrzania się styków.
- Użyć odpowiedniego przewodu zasilającego.
- Nie dopuszczać do splełtania się przewodu zasilającego.
- Upewnić się, że zainstalowano zabezpieczenie przed porażeniem prądem.
- Użyć zacisku odciążającego na przewodzie.
- Podczas podłączania urządzenia do gniazda sieciowego upewnić się, że przewód zasilający lub jego wtyczka (jeśli dotyczy) nie będzie dotykać rozgrzanych elementów urządzenia lub naczyń.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić wtyczki (jeśli dotyczy) ani przewodu zasilającego. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy zlecić autoryzowanemu centrum serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka

przewodu zasilającego była łatwo dostępna.

- Jeśli gniazdo elektryczne jest obłożowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styków.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarście styków wynoszące minimum 3 mm.

## 2.3 Sposób używania



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem i porażeniem prądem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Przed pierwszym użyciem należy usunąć wszystkie opakowania, etykiety i folię ochronną (jeśli dotyczy).
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne nie są zatkane.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Po każdym użyciu wyłączyć pole grzejne.
- Nie kłaść sztućców ani pokrywek naczyń na polach grzejnych. Mogą one się mocno rozgrzać.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Jeśli powierzchnia urządzenia jest pęknięta, należy natychmiast odłączyć urządzenie od źródła zasilania. Ma to zapobiec porażeniu prądem elektrycznym.
- Gdy urządzenie jest włączone, użytkownicy z wszczepionym rozrusznikiem serca nie powinni zbliżyć

się do indukcyjnych pól grzejnych na odległość mniejszą niż 30 cm.

- Gorący olej może przyskać podczas wkładania do niego żywności.



#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie pożarem i wybuchem

- Pod wpływem wysokiej temperatury tłuszcz i olej mogą uwalniać łatwopalne opary. Nie zbliżać płomienia ani rozgrzanych przedmiotów do tłuszczu i oleju podczas gotowania.
- Może dojść do samozapłonu oparów wydzielanych z bardzo gorącego oleju.
- Zużyty olej z resztkami żywności może zapalić się w niższej temperaturze niż świeży olej.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.



#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Nie stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie kłaść gorących pokrywek na szklanej powierzchni płyty grzejnej.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potrawy.
- Należy uważać, aby nie dopuścić do upadku urządzenia lub naczyń na urządzenie. Powierzchnia może ulec uszkodzeniu.
- Nie włączać pól grzejnych z pustym naczyniem lub bez naczynia.
- Nie kłaść folii aluminiowej na urządzeniu.
- Naczynia z żeliwa lub z uszkodzonym dnem mogą zarysować powierzchnie szklane/ceramiczne. Należy zawsze podnosić te przedmioty, gdy trzeba je przesunąć na powierzchnię gotowania.

## **2.4 Konserwacja i czyszczenie**

- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.

- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy je wyłączyć i poczekać, aż ostygnie.
- Urządzenia nie wolno czyścić wodą pod ciśnieniem ani parą wodną.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.

## **2.5 Usługi**

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.
- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.

## **2.6 Utylizacja**



#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji tego produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

## 3. INSTALACJA



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 3.1 Przed instalacją

Przed przystąpieniem do instalacji płyty grzejnej należy zapisać poniższe informacje umieszczone na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się w dolnej części płyty grzejnej.

Numer seryjny .....

### 3.2 Płyty grzejne do zabudowy

Płyt grzejnych do zabudowy wolno używać dopiero po ich zamontowaniu w odpowiednich szafkach lub blatach roboczych spełniających wymogi stosownych norm.

### 3.3 Przewód zasilający

- Płyta grzejna jest wyposażona w przewód zasilający.
- W celu wymiany uszkodzonego przewodu należy użyć przewodu zasilającego następującego typu: H05V2V2-F który wytrzyma temperaturę co najmniej 90°C. Pojedynczy przewód musi mieć przekrój co najmniej 1,5 mm<sup>2</sup>. Skontaktować się z miejscowym punktem

serwisowym. Przewód zasilający może wymienić wyłącznie wykwalifikowany elektryk.



### OSTRZEŻENIE!

Wszystkie połączenia elektryczne musi wykonać wykwalifikowany elektryk.



### UWAGA!

Połączenia za pomocą wtyczek stykowych są zabronione.



### UWAGA!

Nie wiercić ani nie lutować końcówek. Jest to zabronione.



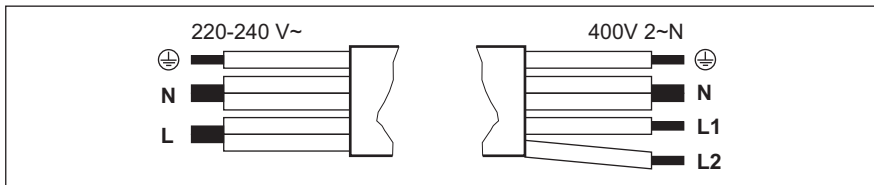
### UWAGA!

Nie podłączać przewodu bez tulei przewodu.

### Połączenie jednofazowe

1. Zdjąć końcówkę z czarnego i brązowego przewodu.
2. Usunąć izolację końcówek brązowego i czarnego przewodu.
3. Połączyć końcówki kabli w kolorze czarnym i brązowym.
4. Założyć nową tuleję o przekroju na wspólną końcówkę przewodu (wymagane specjalne narzędzie).

### Przekrój przewodu 2 x 1,5 mm<sup>2</sup>



### Połączenie jednofazowe: 220 - 240 V~

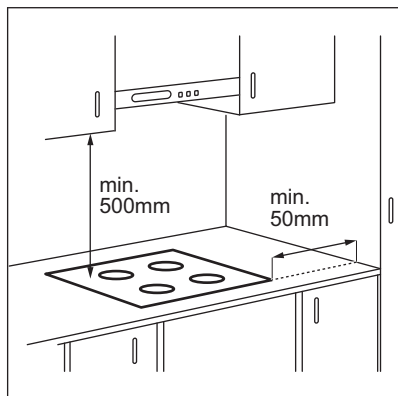
### Połączenie dwufazowe: 400 V 2 ~ N

	Zielony – żółty	Zielony – żółty	
N	Niebieski i niebieski	Niebieski i niebieski	N
L	Czarny i brązowy	Czarny	L1
		Brązowy	L2

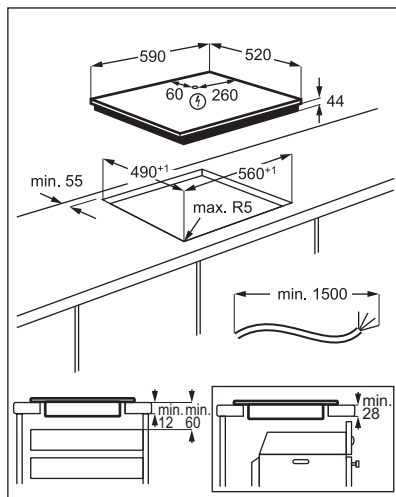


### 3.4 Montaż

W przypadku montażu płyty grzejnej pod okapem należy zapoznać się z informacjami na temat minimalnej odległości między urządzeniami zawartymi w instrukcji instalacji okapu.



Jeśli urządzenie jest zainstalowane nad szufladą, wentylator płyty grzejnej może spowodować nagrzewanie przedmiotów w szufladzie podczas procesu gotowania.



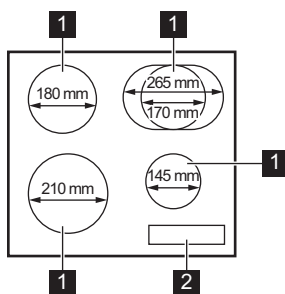
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Induction Hob - Worktop installation



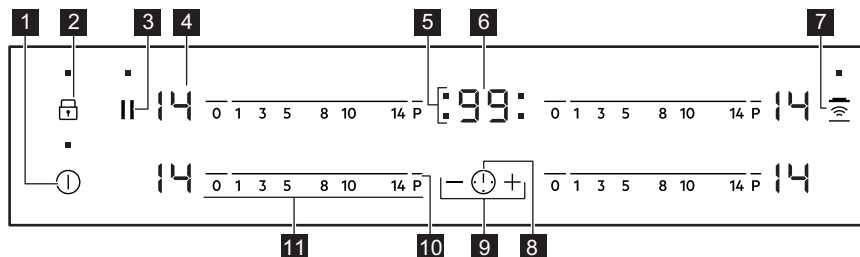
## 4. OPIS URZĄDZENIA

### 4.1 Układ powierzchni gotowania



- 1 Indukcyjne pole grzejne
- 2 Panel sterowania

## 4.2 Układ panelu sterowania










Urządzenie obsługuje się, dotykając pól czujników. Wyświetlacz, wskaźniki i sygnały dźwiękowe informują użytkownika o włączonych funkcjach.

Pole czujnika	Funkcja	Uwagi	
1	ⓘ	WŁ./WYŁ.	Włączanie i wyłączanie płyty grzejnej.
2	🔒	Blokada / Blokada uruchomienia	Blokowanie/odblokowanie panelu sterowania.
3	⏸	Pauza.	Włączanie i wyłączanie funkcji.
4	-	Wskaźnik mocy grzania	Pokazuje ustawienie mocy grzania.
5	-	Wskaźniki funkcji zegara dla poszczególnych pól grzejnych	Wskażają, dla którego pola ustawiono czas.
6	-	Wyświetlacz zegara	Pokazuje czas w minutach.
7	📶	Hob <sup>2</sup> Hood	Włączanie i wyłączanie trybu ręcznego funkcji.
8	⌚	-	Wybór pola grzejnego.
9	+ / -	-	Przedłużanie lub skracanie czasu.
10	P	PowerBoost	Włączanie funkcji.
11	-	Pasek regulacji	Ustawianie mocy grzania.

## 4.3 Wskazania ustawień mocy grzania


Wskazanie	Opis
⏻	Pole grzejne jest wyłączone.
ⓘ - 14	Pole grzejne jest włączone.
⏸	Działa funkcja Pauza..

Wskazanie	Opis
	Działa funkcja Automatyczne podgrzewanie..
	Działa funkcja PowerBoost.
 + cyfra	Nieprawidłowe działanie.
	OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego): gotowanie / podtrzymanie temperatury / ciepło resztkowe.
	Działa funkcja Blokada / Blokada uruchomienia.
	Na polu grzejnym umieszczono nieodpowiednie lub zbyt małe naczynie bądź nie umieszczono na nim żadnego naczynia.
	Działa funkcja Samoczynne wyłączenie.

#### 4.4 OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego)



##### OSTRZEŻENIE!

 Występuje zagrożenie poparzeniem ciepłem resztkowym.

Wskaźniki pokazują ciepło resztkowe aktualnie używanych pól grzejnych.

Wskaźniki mogą się włączyć także dla sąsiednich pól grzejnych, nawet jeśli nie są one używane.

Indukcyjne pola grzejne wytwarzają ciepło potrzebne do gotowania potraw bezpośrednio w dnie naczyń. Powierzchnia ceramiczna nagrzewa się od ciepła pochodzącego z naczyń.


## 5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE



##### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 5.1 Włączanie i wyłączanie

Dotknąć  na 1 sekundę, aby włączyć lub wyłączyć płytę grzejną.


### 5.2 Samoczynne wyłączenie


**Funkcja ta powoduje samoczynne wyłączenie płyty grzejnej, gdy:**

- wszystkie pola grzejne są wyłączone,
- po włączeniu płyty grzejnej nie zostanie ustawiona moc grzania,
- panel sterowania został zalany lub od ponad 10 sekund znajduje się na nim przedmiot (garnek, ściereczka itp). Rozlega się sygnał dźwiękowy i


urządzenie wyłącza się. Należy usunąć przedmiot lub wyczyścić panel sterowania.

- plyta ulega nadmiernemu rozgrzaniu (np. gdy wygotowała się zawartość naczynia). Przed ponownym użyciem płyty grzejnej odczekać, aż pole grzejne ostygnie.
- użyto nieodpowiedniego naczynia.

Wyświetla się symbol  i po upływie 2 minut pole grzejne wyłącza się samoczynnie.

- nie wyłączono pola grzejnego lub nie zmieniono mocy grzania. Po pewnym czasie wyświetla się  i urządzenie wyłącza się.

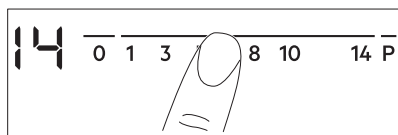
**Zależność między ustawieniem mocy grzania a czasem, po jakim wyłącza się płyta grzejna:**

Ustawienie mocy grzania	Płyta grzejna wyłączy się po
 1 - 3	6 godz.
4 - 7	5 godz.
8 - 9	4 godz.
10 - 14	1,5 godz.

### 5.3 Ustawianie mocy grzania


Aby wybrać lub zmienić ustawienie mocy grzania:

Dotknąć paska regulacji w miejscu odpowiadającym wybranej mocy grzania lub przesunąć palec wzdłuż paska regulacji w miejsce odpowiadające wybranej mocy grzania.





### 5.4 Automatyczne podgrzewanie.

Włączenie tej funkcji pozwala w krótszym czasie uzyskać żądaną moc grzania. Gdy funkcja jest włączona, pole grzejne pracuje na początku z największą mocą grzania, a następnie przełącza się na żądaną moc grzania.

 Aby możliwe było włączenie tej funkcji, pole grzejne musi być zimne.

#### Aby włączyć funkcję dla pola grzejnego:


dotknąć **P** (włączy się ). Szybko dotknąć żądanego ustawienia mocy grzania. Po upływie trzech sekund wyświetli się .

**Aby wyłączyć funkcję:** zmienić ustawienie mocy grzania.

### 5.5 PowerBoost

Funkcja ta zapewnia indukcyjnym polom grzejnym dodatkową moc. Funkcję tę można włączyć dla indukcyjnego pola grzejnego tylko przez ograniczony czas. Po upływie

tego czasu indukcyjne pole grzejne automatycznie przełącza się na maksymalną moc grzania.

 Patrz rozdział „Dane techniczne”.

#### Aby włączyć funkcję dla pola grzejnego:

dotknąć **P**. Włączy się .

**Aby wyłączyć funkcję:** zmienić ustawienie mocy grzania.

### 5.6 PowerBoost z dwustrefowym polem grzejnym


Funkcja włącza się dla wewnętrznego pola grzejnego, gdy płyta grzejna wykryje obecność naczynia o mniejszej średnicy niż średnica wewnętrznego pola grzejnego. Funkcja włącza się dla zewnętrznego pola grzejnego, gdy płyta grzejna wykryje obecność naczynia o większej średnicy niż średnica wewnętrznego pola grzejnego.

### 5.7 Timer


#### • Wyłącznik czasowy


Funkcja ta umożliwia ustawienie długości jednego cyklu gotowania.


Należy najpierw wybrać moc grzania dla pola grzejnego, a następnie ustawić funkcję.

**Wybór pola grzejnego:** dotknąć kilkakrotnie , aż zaświeci się wskaźnik wybranego pola grzejnego.

**Aby włączyć funkcję, należy:** dotknąć **+** na zegarze, aby ustawić czas (00-99 minut). Gdy zacznie migać wskaźnik pola grzejnego, rozpocznie się odliczanie czasu.

**Aby wyświetlić pozostały czas:** dotknąć , aby wybrać pole grzejne. Wskaźnik pola grzejnego zacznie migać. Wyświetlacz wyświetli pozostały czas.

**Aby zmienić czas:** dotknąć , aby wybrać pole grzejne. Dotknąć **+** lub **-**.


**Aby wyłączyć funkcję, należy:** dotknąć , aby wybrać pole, a następnie dotknąć **-**. Wartość pozostałego czasu zmniejszy się do **00**. Wskaźnik pola grzejnego zniknie.




**i** Po zakończeniu odliczania czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać wskazanie **00**. Pole grzejne wyłączy się.


**Aby wyciszyć sygnał dźwiękowy, należy:** dotknąć .




• **CountUp Timer**

Funkcja ta służy do sprawdzania czasu pracy pola grzejnego.

**Wybór pola grzejnego:** dotknąć kilkakrotnie , aż zaświeci się wskaźnik wybranego pola grzejnego.

**Aby włączyć funkcję, należy:** dotknąć symbolu  zegara. Wyświetli się . Gdy zacznie migać wskaźnik pola grzejnego, rozpocznie się odliczanie czasu. Wyświetlacz będzie przełączał się między  a wskazaniem naliczonego czasu (w minutach).




**Aby zobaczyć, jak długo działa pole grzejne:** dotknąć , aby wybrać pole grzejne. Wskaźnik pola grzejnego zacznie migać. Na wyświetlaczu pojawi się czas działania pola grzejnego.

**Aby wyłączyć funkcję, należy:** dotknąć , a następnie  lub . Wskaźnik pola grzejnego zniknie.

• **Minutnik**

Funkcji tej można używać, gdy płyta grzejna jest włączona i nie pracują pola grzejne.

Wskazanie mocy grzania: .

**Aby włączyć funkcję, należy:** dotknąć  a następnie dotknąć symbolu  lub  zegara, aby ustawić czas. Po zakończeniu odliczania czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać wskazanie **00**.

**Aby wyciszyć sygnał dźwiękowy, należy:** dotknąć .


**i** Funkcja nie ma wpływu na działanie pól grzejnych.


## 5.8 Pauza.


Funkcja ta służy do przestawiania wszystkich włączonych pól grzejnych na najniższą moc grzania.

Gdy funkcja działa, wszystkie inne symbole na panelach sterowania są zablokowane.

Funkcja nie blokuje funkcji zegara.

Dotknąć , aby włączyć funkcję.



Wyświetli się . Ustawienie mocy grzania zmniejszy się do wartości 1.

**Aby wyłączyć funkcję,** należy dotknąć . Włączy się poprzednie ustawienie mocy grzania.

## 5.9 Blokada

Gdy włączone są pola grzejne można zablokować panel sterowania. Zapobiega to przypadkowej zmianie ustawienia mocy grzania.

**Najpierw należy ustawić moc grzania.**





**Aby włączyć funkcję:** dotknąć . Na 4 sekundy wyświetli się . Zegar pozostanie włączony.





**Aby wyłączyć funkcję:** dotknąć . Włączy się poprzednie ustawienie mocy grzania.



**i** Wyłączenie płyty grzejnej powoduje również wyłączenie tej funkcji.



## 5.10 Blokada uruchomienia

Funkcja ta zapobiega przypadkowemu uruchomieniu płyty grzejnej.


**Aby włączyć funkcję:** włączyć płytę grzejną za pomocą . Nie ustawiać mocy grzania. Dotknąć  przez 4 sekundy. Wyświetli się . Wyłączyć płytę grzejną za pomocą .





**Aby wyłączyć funkcję, należy:** włączyć płytę grzejną za pomocą . Nie ustawiać mocy grzania. Dotknąć  przez 4 sekundy. Wyświetli się . Wyłączyć płytę grzejną za pomocą .



**Aby dezaktywować funkcję na czas jednego cyklu gotowania:** włączyć płytę grzejną za pomocą . Wyświetli się .


Dotknąć  przez 4 sekundy. **W ciągu 10 sekund ustawić moc grzania.** Teraz można korzystać z płyty. Po wyłączeniu płyty grzejnej za pomocą  funkcja będzie ponownie aktywna.


## 5.11 OffSound Control (Wyłączenie i włączanie dźwięków)

Wyłączyć płytę grzejną. Dotknąć  przez 3 sekundy. Wyświetlacz włączy się i wyłączy.

Dotknąć  przez 3 sekundy. Wyświetli się  lub . Dotknąć  zegara, aby wybrać jedno z następujących ustawień:

-  – sygnały dźwiękowe są wyłączone
  -  – sygnały dźwiękowe są włączone
- Aby potwierdzić wybór, należy zaczekać, aż urządzenie wyłączy się automatycznie.







Gdy dla funkcji wybrane jest ustawienie , sygnały dźwiękowe będą emitowane tylko w następujących przypadkach:

- po dotknięciu 
- po zakończeniu odliczania przez funkcję Minutnik
- po zakończeniu odliczania przez funkcję Wyłącznik czasowy
- gdy na panelu sterowania zostanie położony jakiś przedmiot.

## 5.12 Ograniczenie mocy

Początkowo płyta grzejna jest ustawiona na najwyższą możliwą moc.

**Aby zwiększyć lub zmniejszyć moc:**

1. Wyłączyć płytę grzejną.
2. Dotknąć  przez 3 sekundy. Wyświetlacz włączy się i wyłączy.
3. Dotknąć  przez 3 sekundy. Wyświetli się  lub . Wyświetli się
4. Dotknąć . Wyświetli się P72 .
5. Dotknąć symbolu  zegara, aby ustawić moc.

### Ustawienia mocy

Patrz rozdział „Dane techniczne”.

- P72 – 7200 W
- P15 – 1500 W
- P20 – 2000 W
- P25 – 2500 W
- P30 – 3000 W
- P35 – 3500 W
- P40 – 4000 W
- P45 – 4500 W
- P50 – 5000 W
- P60 – 6000 W



### UWAGA!

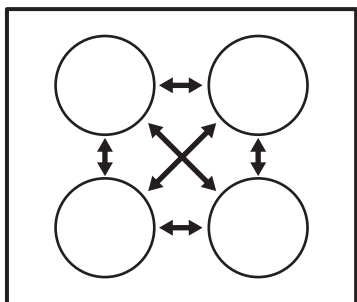
Należy upewnić się, że wybrana moc nie przekracza wartości bezpieczników w instalacji domowej.

## 5.13 Zarządzanie energią

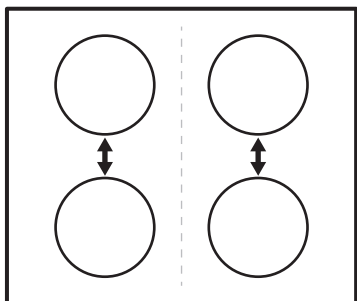
- Pola grzejne są pogrupowane zgodnie z umiejscowieniem i liczbą faz podłączonych do płyty grzejnej. Patrz rysunek.
- Maksymalne obciążenie każdej fazy wynosi 3600 W.
- Funkcja rozdziela moc między pola grzejne podłączone do tej samej fazy.
- Funkcja włącza się, gdy łączna moc pól grzejnych podłączonych do jednej fazy przekracza 3600 W.
- Funkcja zmniejsza moc pozostałych pól grzejnych podłączonych do tej samej fazy.
- Wskazanie dla pól grzejnych o zmniejszonej mocy grzania zmienia się w zakresie między wybraną a zmniejszoną mocą grzania. Po pewnym czasie wskazanie dla pól grzejnych o zmniejszonej mocy utrzymuje się na zmniejszonej wartości.

### Zarządzanie energią z Ograniczenie mocy

Jeśli wartość funkcji Ograniczenie mocy jest ustawiona na **6000 W lub mniej**, moc płyty grzejnej jest dzielona na wszystkie pola grzejne.



Jeśli wartość funkcji Ograniczenie mocy jest ustawiona na **ponad 6000 W**, moc płyty grzejnej jest dzielona na pola grzejne po lewej i prawej stronie.



## 5.14 Hob<sup>2</sup>Hood

Jest to zaawansowana, automatyczna funkcja, która umożliwi połączenie płyty grzejnej ze współpracującym z nią okapem kuchennym. Zarówno płyta grzejna, jak i okap są wyposażone w układ komunikacji przesyłający sygnały w podczerwieni. Prędkość wentylatora jest określana automatycznie na podstawie ustawienia trybu oraz temperatury najmocniej rozgrzanego naczynia na płycie grzejnej. Możliwe jest również ręczne sterowanie okapem za pośrednictwem płyty grzejnej.



W większości modeli okapów system zdalnego sterowania jest domyślnie wyłączony. Przed użyciem funkcji należy go włączyć. Więcej informacji znajduje się w instrukcji obsługi okapu.

### Automatyczne działanie funkcji

Aby funkcja działała automatycznie, należy dla trybu automatycznego wybrać ustawienie H1-H6. Pierwotne ustawienie płyty grzejnej to H5. Okap każdorazowo reaguje na obsługę płyty grzejnej. Płyta grzejna będzie automatycznie rozpoznawać temperaturę naczyń i odpowiednio dostosowywać prędkość wentylatora.

### Tryby automatyczne





	Automa- tyczne oświetle- nie	Gotowa- nie <sup>1)</sup>	Smaże- nie <sup>2)</sup>
Tryb H0	Wyl.	Wyl.	Wyl.
Tryb H1	Wł.	Wyl.	Wyl.
Tryb H2 <sup>3)</sup>	Wł.	Prędkość wentylatora 1	Prędkość wentylatora 1
Tryb H3	Wł.	Wyl.	Prędkość wentylatora 1
Tryb H4	Wł.	Prędkość wentylatora 1	Prędkość wentylatora 1
Tryb H5	Wł.	Prędkość wentylatora 1	Prędkość wentylatora 2
Tryb H6	Wł.	Prędkość wentylatora 2	Prędkość wentylatora 3


**1)** Urządzenie rozpoznaje proces gotowania i uruchamia wentylator zgodnie z ustawieniem trybu automatycznego.


**2)** Urządzenie rozpoznaje proces smażenia i uruchamia wentylator zgodnie z ustawieniem trybu automatycznego.


**3)** W tym trybie włączanie wentylatora i oświetlenia jest niezależne od temperatury.

### Zmiana trybu automatycznego


1. Wyłączyć urządzenie.
2. Dotknąć  przez 3 sekundy. Wyświetlacz włączy się i wyłączy.
3. Dotknąć  przez 3 sekundy.
4. Dotknąć kilkakrotnie , aż wyświetli się .




5. Dotknąć  zegara, aby wybrać tryb automatyczny.


 Aby sterować okapem bezpośrednio z panelu okapu, należy wyłączyć tryb automatyczny funkcji.

 Po zakończeniu gotowania i wyłączeniu płyty grzejnej wentylator okapu może nadal pracować przez pewien czas. Po upływie tego czasu system wyłącza wentylator automatycznie i zapobiega przypadkowemu włączeniu wentylatora przez kolejne 30 sekund.

### Ręczne sterowanie prędkością wentylatora


Działaniem funkcji można również sterować ręcznie. W tym celu należy dotknąć , gdy płyta grzejna jest włączona. Powoduje to wyłączenie trybu automatycznego funkcji i

umożliwia ręczną zmianę prędkości wentylatora. Naciśnięcie  powoduje zwiększenie prędkości wentylatora o jeden poziom. Jeśli wentylator pracuje z maksymalną prędkością, naciśnięcie  powoduje ustawienie prędkości wentylatora na wartość 0 i wyłączenie wentylatora. Aby włączyć prędkość 1 wentylatora, należy dotknąć .

 Aby włączyć tryb automatyczny funkcji, należy wyłączyć płytę grzejną i włączyć ją ponownie.

### Włączanie oświetlenia

Można tak ustawić płytę grzejną, aby każde jej włączenie powodowało automatyczne włączenie oświetlenia. W tym celu należy wybrać dla trybu automatycznego ustawienie H1-H6.

 Oświetlenie okapu wyłącza się po upływie 2 minut od wyłączenia płyty grzejnej.


## 6. WSKAZÓWKI I PORADY



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 6.1 Naczynia

 Silne pole elektromagnetyczne z indukcyjnego pola grzejnego bardzo szybko wytwarza ciepło w naczyniu.

Na indukcyjnych polach grzejnych należy używać odpowiednich naczyń.

- Dno naczynia musi być jak najgrubsze i płaskie.
- Przed ustawieniem naczynia na powierzchni płyty grzejnej należy upewnić się, że jego spód jest czysty i suchy.
- Aby uniknąć zarysowania powierzchni szkła ceramicznego, nie należy przesuwac na niej naczyń.

### Materiał naczyń

- **prawidłowe:** żeliwo, stal, stal emaliowana, stal nierdzewna, dno wielowarstwowe (z odpowiednim oznaczeniem producenta).
- **nieprawidłowe:** aluminium, miedź, mosiądz, szkło, ceramika, porcelana.

### Naczynie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, jeśli:

- możliwe jest szybkie zagotowanie wody w naczyniu postawionym na polu grzejnym ustawionym na maksymalną moc;
- magnes jest przyciągany przez dno naczynia.

### Wymiary naczyń

- Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyń.
- Wydajność pola grzejnego zależy od średnicy naczynia. Naczynie o średnicy dna mniejszej niż minimalna pochłania tylko część energii generowanej przez pole grzejne.
- Ze względów bezpieczeństwa oraz by uzyskać optymalne efekty pieczenia nie



należy używać naczyń większych niż podano w rozdziale „Specyfikacja pól grzejnych”. Podczas gotowania należy unikać umieszczania naczyń w pobliżu panelu sterowania. Może to mieć wpływ na działanie panelu sterowania lub spowodować przypadkowe włączenie funkcji płyty grzejnej.



Patrz „Dane techniczne”.

## 6.2 Odgłosy podczas pracy

Jeżeli słychać:

- odgłos trzaskania: naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- gwizd: pole grzejne jest ustawione na wysoką moc grzania, a naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- odgłos brzęczenia: ustawiono wysoką moc grzania.
- odgłos klikania: odbywa się przełączanie obwodów elektrycznych.
- odgłos syczenia, brzęczenia: uruchomiony jest wentylator.

**Opisane odgłosy są normalnym zjawiskiem i nie świadczą o usterce urządzenia.**

## 6.3 Öko Timer (Zegar eko)

Aby oszczędzać energię, grzałka pola grzejnego wyłącza się zanim zabrzmi sygnał wyłącznika czasowego. Różnica w czasie pracy urządzenia zależy od ustawionego poziomu mocy grzania oraz czasu gotowania.

## 6.4 Przykłady zastosowania w gotowaniu

Zależność między ustawieniem mocy grzania a poborem mocy przez pole grzejne nie jest liniowa. Zwiększenie mocy grzania nie powoduje proporcjonalnego zwiększenia poboru mocy. Przy ustawieniu średniej mocy grzania pole grzejne wykorzystuje mniej niż połowę swojej mocy.



Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

Ustawienie mocy grzania	Zastosowanie:	Czas (min)	Wskazówki
- 1	Podtrzymywanie temperatury ugotowanych potraw.	zależnie od potrzeb	Przykryć naczynie.
1 - 3	Sos holenderski, roztopianie: masła, czekolady, żelatyny.	5 - 25	Mieszać od czasu do czasu.
1 - 3	Ścinanie: puszystych omeletów, smażonych jajek.	10 - 40	Gotować pod przykryciem.
3 - 5	Gotowanie ryżu lub potraw mlecznych, podgrzewanie gotowych potraw.	25 - 50	Dodać co najmniej dwukrotnie więcej płynu niż ryżu. Potrawy mleczne mieszać od czasu do czasu.
5 - 7	Gotowanie na parze warzyw, ryb, mięsa.	20 - 45	Dodać kilka łyżek wody.
7 - 9	Gotowanie ziemniaków na parze.	20 - 60	Użyć maksymalnie ¼ l wody na 750 g ziemniaków.
7 - 9	Gotowanie większej ilości składników, potraw duszonych i zup.	60 - 150	Do 3 litrów wody + składniki.

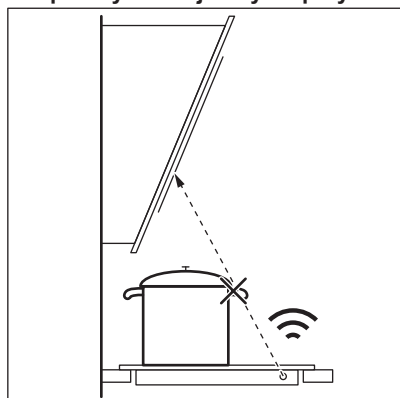
Ustawienie mocy grzania	Zastosowanie:	Czas (min)	Wskazówki
9 - 12	Delikatne smażenie: eskalopków, cordon bleu z cielęciny, kotletów, bryzoli, kiełbasek, wątróbki, zasmażek, jajek, naleśników, pączków.	zależnie od potrzeb	Obrócić po upływie połowy czasu.
12 - 13	Intensywne smażenie np. placków ziemniaczanych, poledwicy, steków.	5 - 15	Obrócić po upływie połowy czasu.
14	Gotowanie wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, mięso duszone w sosie własnym), smażenie frytek.		
<b>P</b>	Gotowanie dużej ilości wody. Funkcja PowerBoost jest włączona.		

## 6.5 Wskazówki i porady dotyczące korzystania z funkcji Hob<sup>2</sup>Hood

Jeśli funkcja jest włączona:


- Należy chronić panel okapu przed bezpośrednim oświetleniem przez światło słoneczne.
- Nie należy kierować na panel okapu światła halogenowego.
- Nie należy zasłaniać panelu sterowania płyty grzejnej.
- Nie zakłócać sygnału między płytą grzejną a okapem (np. poprzez zasłonięcie dłonią, uchwytem naczynia lub wysokim naczyniem). Patrz rysunek.

**Okap na rysunku jest tylko przykładowy.**



Inne urządzenia sterowane zdalnie mogą zakłócać sygnał. Nie należy używać tego typu urządzeń w pobliżu płyty grzejnej, jeśli włączono funkcję Hob<sup>2</sup>Hood.

### Okapy kuchenne z funkcją Hob<sup>2</sup>Hood

Pełna lista okapów kuchennych współpracujących z tą funkcją znajduje się na naszej witrynie internetowej. Okapy kuchenne AEG współpracujące z tą funkcją muszą nosić oznaczenie .

## 7. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 7.1 Informacje ogólne

- Czyścić płytę grzejną po każdym użyciu.
- Zawsze używać naczyń z czystym dnem.
- Zarysowania lub ciemne plamy na powierzchni nie mają wpływu na działanie płyty grzejnej.
- Stosować odpowiednie środki przeznaczone do czyszczenia powierzchni płyty grzejnej.
- Używać specjalnego skrobaka do szkła.

### 7.2 Czyszczenie płyty grzejnej

- **Usuwać natychmiast:** stopiony plastik, folię, cukier oraz zabrudzenia z potraw

zawierających cukier. W przeciwnym razie zabrudzenia mogą spowodować uszkodzenie płyty grzejnej. Uważać, aby się nie oparzyć. Użyć specjalnego skrobaka, przykładając go pod ostrym kątem do szklanej powierzchni i przesuwając po niej ostrzem.

- **Usunąć, gdy płyta grzejna wystarczająco ostygnie:** ślady osadu kamienia i wody, plamy tłuszczu, metaliczne odbarwienia. Przetrzeć płytę grzejną wilgotną szmatką z dodatkiem delikatnego detergentu. Po wyczyszczeniu wytrzeć płytę grzejną do sucha miękką szmatką.
- **Usuwanie metalicznych, połyskliwych przebarwień:** użyć wodnego roztworu octu i wyczyścić szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.

## 8. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW








### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 8.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Nie można uruchomić piekarnika ani nim sterować.	Piekarnika nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy piekarnik podłączono prawidłowo do zasilania.
	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy bezpiecznik jest przyczyną usterki. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
	W ciągu 10 sekund nie ustawiono mocy grzania.	Ponownie włączyć płytę grzejną i ustawić moc grzania w ciągu maksymalnie 10 sekund.
	Dotknięto jednocześnie 2 lub więcej pól czujników.	Dotknąć tylko jednego pola czujnika.
	Włączona jest funkcja Pauza..	Patrz „Codzienna eksploatacja”.
	Na panelu sterowania znajdują się plamy wody lub tłuszczu.	Wyczyścić panel sterowania.

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i płyta grzejna wyłączy się. Gdy płyta grzejna jest wyłączona, rozlega się sygnał dźwiękowy.	Umieszczono coś w jednym lub większej liczbie pól czujników.	Usunąć przedmiot z pól czujników.
Płyta grzejna wyłączy się.	Na polu czujnika znajduje się przedmiot  .	Usunąć przedmiot z pola czujnika.
Wskaźnik ciepła resztkowego nie włącza się.	Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ działało za krótko lub nastąpiło uszkodzenie czujnika.	Jeśli pole grzejne działało wystarczająco długo, aby było gorące, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Hob®Hood nie działa.	Zakryto panel sterowania.	Usunąć przedmiot z panelu sterowania.
	Używane jest bardzo wysokie naczynie blokujące sygnał.	Użyć mniejszego naczynia, zmienić pole grzejne lub sterować okapem ręcznie.
Funkcja Automatyczne podgrzewanie. nie działa.	Pole grzejne jest gorące.	Odczekać, aż pole grzejne wystarczająco ostygnie.
	Ustawiono najwyższą moc grzania.	Maksymalna moc grzania jest równa mocy uruchamianej funkcji.
Moc grzania przełącza się między dwoma poziomami.	Funkcja Zarządzanie energią działa.	Patrz „Codzienna eksploatacja”.
Pola czujników nagrzewają się do wysokiej temperatury.	Naczynie jest zbyt duże lub ustawione zbyt blisko elementów sterujących.	Jeśli to możliwe, duże naczynia należy ustawiać na tylnych polach.
Brak sygnałów dźwiękowych podczas dotykania pól czujników na panelu.	Sygnały dźwiękowe są wyłączone.	Włączyć sygnały dźwiękowe. Patrz „Codzienna eksploatacja”.
Włączy się  .	Blokada uruchomienia lub Blokada działa.	Patrz „Codzienna eksploatacja”.
Włączy się  .	Brak naczynia na polu grzejnym.	Postawić naczynie na polu grzejnym.
	Użyto nieodpowiedniego naczynia.	Użyć odpowiednie naczynie. Patrz „Wskazówki i porady”.
	Średnica dna naczynia jest za mała dla wybranego pola.	Używać naczyń o odpowiednich wymiarach. Patrz „Dane techniczne”.
Na wyświetlaczu pojawi się  i cyfra.	Wystąpił błąd płyty grzejnej.	Wyłączyć płytę grzejną i włączyć ponownie po 30 sekundach. Jeśli ponownie wyświetli się  , należy odłączyć płytę grzejną od zasilania. Po upływie 30 sekund ponownie podłączyć płytę. Jeśli problem będzie występował nadal, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Słyszalny jest ciągły sygnał dźwiękowy.	Nieprawidłowe podłączenie elektryczne.	Odłączyć płytę grzejną od zasilania. Zwrócić się do wykwalifikowanego elektryka, aby sprawdził instalację.

## 8.2 Jeśli nie można znaleźć rozwiązania...

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub autoryzowanym punktem serwisowym. Należy podać dane z tabliczki znamionowej. Należy również podać składający się z trzech znaków kod szkła ceramicznego

(umieszczony w rogu szklanej powierzchni) oraz wyświetlany komunikat o błędzie. Należy upewnić się, że płyta grzejna była użytkowana prawidłowo. W przeciwnym razie interwencja pracownika serwisu lub sprzedawcy może być płatna nawet w okresie gwarancyjnym. Informacje dotyczące obsługi klienta oraz warunków gwarancji znajdują się w broszurze gwarancyjnej.

## 9. DANE TECHNICZNE

### 9.1 Tabliczka znamionowa

Model IKB64410FB  
Typ 61 B4A 00 AA  
Płyta indukcyjna 7.2 kW  
Nr seryjny.....  
AEG

Numer produktu 949 597 448 01  
220–240 V/400 V, 2N, 50–60 Hz  
Wyprodukowano w Niemczech  
7.2 kW



### 9.2 Parametry pól grzejnych

Pole grzejne	Moc znamionowa (maksymalna moc grzania) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksymalny czas [min]	Średnica naczynia [mm]
Lewe przednie	2300	3700	10	125 - 210
Lewe tylne	1800	2800	10	145 - 180
Prawe przednie	1400	2500	4	125 - 145
Prawe tylne	2300	3200	10	145 - 265

Moc pól grzejnych może w niewielkim zakresie odbiegać od wartości podanych w tabeli. Zmiany te zależą od wymiarów naczynia oraz materiału, z którego zostało wykonane.

W celu uzyskania optymalnych efektów gotowania należy stosować naczynia o średnicy nie większej niż podano w tabeli.

## 10. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

### 10.1 Informacje o produkcie zgodnie z normą EU 66/2014 dotyczą tylko rynku UE

Oznaczenie modelu

IKB64410FB

Typ płyty grzejnej	Płyta grzejna do zabudowy	
Liczba pól grzejnych	4	
Technika grzania	Indukcja	
Średnica okrągłych pól grzejnych (Ø)	Lewe przednie	21,0 cm
	Lewe tylne	18,0 cm
	Prawe przednie	14,5 cm
Długość (L) i szerokość (W) pól grzejnych o innym kształcie niż okrągłe	Prawe tylne	L 26,5 cm W 17,0 cm
	Zużycie energii na pole grzejne (EC electric cooking)	Lewe przednie 178,4 Wh/kg Lewe tylne 184,9 Wh/kg Prawe przednie 183,2 Wh/kg Prawe tylne 184,9 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną (EC electric hob)	182,9 Wh/kg	

EN 60350-2 - Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 2: Płyty grzejne – Metody pomiaru cech funkcjonalnych


## 10.2 Oszczędzanie energii


Stosowanie się do poniższych wskazówek pozwoli oszczędzać energię podczas codziennej eksploatacji.

- Należy podgrzewać tylko tyle wody, ile jest potrzebne.

- W miarę możliwości należy zawsze przykrywać naczynia pokrywką.
- Przed włączeniem pola grzejnego należy postawić na nim naczynie.
- Mniejsze naczynia należy stawiać na mniejszych polach grzejnych.
- Naczynia należy stawiać bezpośrednio na środku pola grzejnego.
- Ciepło resztkowe można wykorzystać do podtrzymywania ciepła potraw lub roztopiania składników.

## 11. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

## ДЛЯ ИДЕАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Благодарим вас за выбор данного изделия AEG. Этот прибор создан на базе инновационных технологий, оснащен рядом уникальных полезных функций и будет безупречно служить вам долгие годы. Потратьте несколько минут на чтение, чтобы использовать все возможности устройства в полном объеме.

**Посетите наш веб-сайт, на котором вы можете:**



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

**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



Зарегистрировать свой продукт, чтобы пользоваться расширенными возможностями обслуживания:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



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

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**


## ПОДДЕРЖКА КЛИЕНТОВ И ОБСЛУЖИВАНИЕ


Всегда используйте оригинальные запчасти.


При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию:

Модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер.

Данная информация приведена на табличке с техническими данными.

 **Внимание / Важные сведения по технике безопасности**

 **Общая информация и рекомендации**

 **Информация по охране окружающей среды**

Право на изменения сохраняется.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	23
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	26
3. УСТАНОВКА.....	29
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	31
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	33
6. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	38
7. УХОД И ЧИСТКА.....	41
8. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	41
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	43
10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	44
11. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	45

## 1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией. Изготовитель не

несёт ответственность за травмы/ущерб, вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Обязательно храните данную инструкцию вместе с прибором для использования в будущем.

## **1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями**

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.



## 1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных жилых помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны! Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- **ВНИМАНИЕ!** Не оставляйте на плите без присмотра продукты, готовящиеся на жире или масле, это может представлять опасность и привести к пожару.
- Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой. Выключите прибор и накройте пламя, например, противопожарным одеялом или крышкой.
- **ВНИМАНИЕ!** Подключение прибора к электросети не должно выполняться через внешние переключющие устройства, например, таймеры, а также через электрические цепи, регулярно включающиеся и выключающиеся поставщиком электроэнергии.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Обязательно контролируйте процесс приготовления. Короткий процесс приготовления необходимо контролировать постоянно.
- **ВНИМАНИЕ!** Опасность возгорания: не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки на варочную поверхность, так как возможно их сильное нагревание.
- Не эксплуатируйте прибор до его встраивания в мебель.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.

- После использования выключите конфорку, установив ее ручку управления в соответствующее положение. Не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.
- При обнаружении трещин на стеклокерамической поверхности/на поверхности стекла выключите прибор и отсоедините его от сети электропитания. Если прибор подключен к электросети напрямую с помощью клеммной колодки, извлеките плавкий предохранитель, чтобы отсоединить прибор от сети. В любом случае необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.
- В случае повреждения кабеля питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или другим компетентным специалистом.
- **ВНИМАНИЕ!** Используйте только защиту варочной поверхности, которая была разработана производителем прибора для приготовления пищи, обозначена производителем прибора в инструкциях как пригодная для использования с данным прибором или встроена в прибор. Использование ненадлежащей защиты может стать причиной несчастного случая.

## 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### 2.1 Установка



#### **ВНИМАНИЕ!**

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.



#### **ВНИМАНИЕ!**

Это может привести к повреждению прибора или травмам.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.

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

избежать падения с прибора горячей кухонной посуды при открывании двери или окна.

- На дне каждого прибора установлены вентиляторы охлаждения.
- При установке прибора над выдвижным ящиком:
  - Не храните небольшие предметы или листы бумаги, которые могут быть затянuty внутрь и повредить вентиляторы охлаждения или ухудшить работу системы охлаждения.
  - Между прибором и предметами, хранящимися в ящике, обязательно должен быть зазор размером не менее 2 см.
- Уберите какие бы то ни было разделительные панели, установленные в мебели под прибором.

## 2.2 Подключение к электросети



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны выполняться квалифицированным электриком.
- Если на табличке с техническими данными отсутствует.
- Перед выполнением каких-либо операций с прибором его следует отключить от сети электропитания.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Убедитесь в правильности установки прибора. Неплотно зафиксированный сетевой шнур или вилка, которая неплотно держится в розетке (если это применимо к данному прибору), может привести к перегреву контактов.
- Используйте правильный сетевой кабель.
- Не допускайте спутывания электропроводов.
- Убедитесь, что установлена защита от поражения электрическим током.
- Используйте оправку кабеля.

- При подключении прибора к розетке убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору) не касается горячей посуды или горячей посуды.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Убедитесь, что вилка сетевого кабеля (если это применимо) или сетевой кабель не повреждены. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в наш авторизованный сервисный центр или к электрику.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

## 2.3 Использование



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск травмы, ожогов и поражения электрическим током.

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.

- Перед первым использованием удалите всю упаковку, наклейки и защитную пленку (если применимо).
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- В случае образования на приборе трещин немедленно отключите его от сети электропитания. Это позволит предотвратить поражение электрическим током.
- Пользователи с имплантированными кардиостимуляторами не должны приближаться к работающему прибору с индукционными конфорками ближе, чем на 30 см.
- Горячее масло может разбрызгиваться, когда вы помещаете в него пищевые продукты.



#### **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность возгорания или взрыва.

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

- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.



#### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора.

- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не кладите на стеклянную поверхность варочной поверхности горячие крышки сковород.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Следите за тем, чтобы на прибор не падали предметы или кухонная посуда. Поверхность может быть повреждена.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не кладите алюминиевую фольгу на прибор.
- Посуда, изготовленная из чугуна или с поврежденным дном, может привести к появлению царапин на стеклянной или стеклокерамической поверхности. Всегда поднимайте эти предметы при их перемещении на варочной панели.

## 2.4 Уход и чистка

- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Перед каждой очисткой выключайте прибор и дайте ему остыть.
- Не используйте для очистки прибора подаваемую под давлением воду или пар.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.

## 2.5 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр. Используйте только оригинальные запасные части.
- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы

рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.

## 2.6 Утилизация



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность травмы или душья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные органы управления.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.

## 3. УСТАНОВКА



### **ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 3.1 Перед установкой

Перед установкой варочной панели перепишите с таблички с техническими данными перечисленные ниже сведения. Табличка с техническими данными находится на днище варочной панели.

Серийный номер .....

### 3.2 Встраиваемые варочные панели

Эксплуатация встраиваемых варочных панелей разрешена только после их монтажа в мебель, предназначенную для встраиваемых варочных панелей и отвечающую необходимым стандартам.

### 3.3 Соединительный кабель

- Варочная панель поставляется с сетевым шнуром.
- При замене поврежденного кабеля питания используйте кабель следующего типа: H05V2V2-F, который выдерживает температуру 90 °С и выше. Диаметр одножильного провода должен быть не менее 1,5 мм<sup>2</sup>.

Обратитесь в местный сервисный центр. Замену сетевого шнура должен выполнять только квалифицированный электрик.



### **ВНИМАНИЕ!**

Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.



### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Запрещается использовать шнуры со штепсельными вилками для подключения прибора.



### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Не сверлить и не паять концы проводов. Это запрещено.



### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

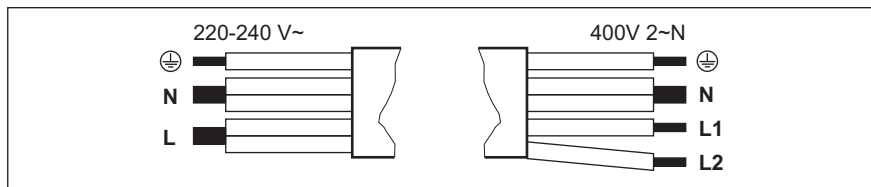
Не подключайте кабель без концевой гильзы.

### **Однофазное подключение**

1. Удалите концевую гильзу кабеля с черного и коричневого проводов.
2. Снимите изоляцию коричневого и черного кабельного наконечника.
3. Соедините черные и коричневые кабельные наконечники.

4. Наденьте новую гильзу провода на стандартный кабельный наконечник (требуется специальный инструмент).

Поперечное сечение кабеля 2 x 1,5 мм<sup>2</sup>



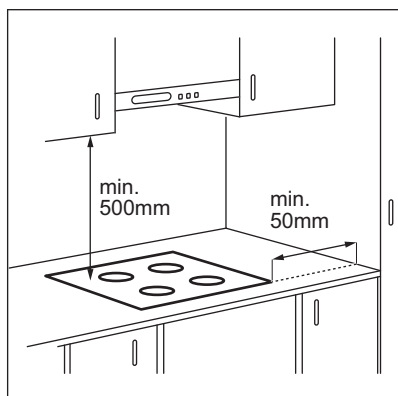
Однофазное подключение: 220 - 240 В~

Двухфазное подключение: 400 В 2 ~ N

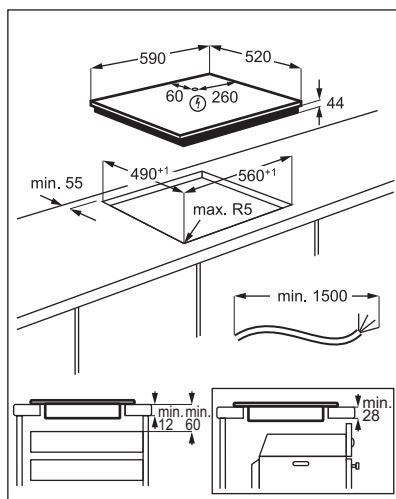
	Зеленый – желтый	Зеленый – желтый	
N	Синий и синий	Синий и синий	N
L	Черный и коричневый	Черный	L1
		Коричневый	L2

### 3.4 Сборка

При установке варочной панели под вытяжкой ознакомьтесь с инструкциями по установке вытяжки и найдите в них значение минимально допустимого расстояния между приборами.



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



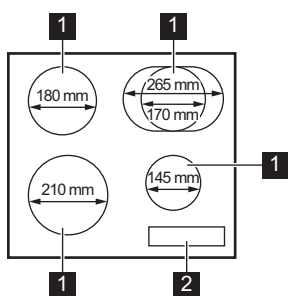
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
 Induction Hob - Worktop installation



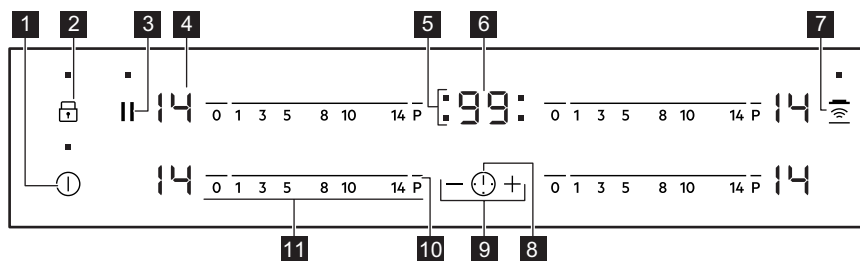
## 4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

### 4.1 Функциональные элементы варочной поверхности



- 1 Индукционная конфорка
- 2 Панель управления

### 4.2 Функциональные элементы панели управления



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

Сенсорное поле	Описание	Комментарий
1	⓪ «ВКЛ/ВЫКЛ»	Включение и выключение варочной панели.
2	🔒 Блокир. кнопок / Защита от детей	Блокировка/разблокировка панели управления.
3	Пауза	Включение и выключение функции.
4	- Индикация мощности нагрева	Отображение значения мощности нагрева.
5	- Индикаторы конфорок для таймера	Отображение конфорки, для которой установлен таймер.
6	- Дисплей таймера	Отображение времени в минутах.

Сенсорное поле	Описание	Комментарий
	Hob²Hood	Включение и выключение ручного режима функции.
	-	Выбор конфорки
	-	Увеличение или уменьшение времени.
	PowerBoost	Включение функции.
	Линейка управления	Установка мощности нагрева.

### 4.3 Индикаторы ступеней нагрева

Дисплей	Описание
	Конфорка выключена.
	Конфорка работает
	Выполняется Пауза.
	Выполняется Автоматический нагрев.
	Выполняется PowerBoost.
	Возникла неисправность.
	OptiHeat Control (Трехступенчатый индикатор остаточного тепла): в процессе приготовления / поддержание тепла / остаточное тепло.
	Работает Блокир. кнопок / Защита от детей.
	На конфорке находится неподходящая посуда, или она слишком мала, или посуды вообще нет.
	Выполняется Автоматическое выключение.

### 4.4 OptiHeat Control (Трехступенчатый индикатор остаточного тепла)



#### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность ожога из-за остаточного тепла.

Индикаторы отражают уровень остаточного тепла используемых в

данный момент конфорок. Также могут зажечься индикаторы соседних конфорок, даже если они не используются.

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




## 5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



### ВНИМАНИЕ!



См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

### 5.1 Включение или выключение


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

### 5.2 Автоматическое выключение

Данная функция автоматически выключает варочную панель, если:

- выключены все конфорки;
- после включения варочной панели не был выбран уровень нагрева;
- панель управления чем-либо залита или на ней что-либо находится дольше десяти секунд (сковорода, тряпка и т.п.). Выдается звуковой сигнал, после чего варочная панель выключается. Уберите предмет или протрите панель управления;
- панель становится очень горячей (например, когда жидкость в посуде выкипает досуха). Перед следующим использованием варочной панели дайте конфорке остыть.
- вы пользуетесь несоответствующей посудой. Загорается значок , и через две минуты конфорка автоматически прекращает работу.
- Конфорка не была выключена или не был изменен уровень нагрева. Через некоторое время загорается значок , и варочная панель выключается.

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

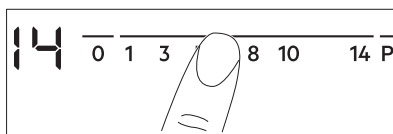
Уровень нагрева	Варочная панель выключается через
 , 1 - 3	6 часов
4 - 7	5 часов

Уровень нагрева	Варочная панель выключается через
8 - 9	4 часа
10 - 14	1,5 часа

### 5.3 Значение мощности нагрева

Установка или изменение уровня мощности нагрева:

Нажмите на отметку необходимого значения мощности нагрева на линейке управления или проведите пальцем вдоль линейки управления, доведя его до необходимого значения мощности нагрева.






### 5.4 Автоматический нагрев

Включение данной функции позволяет достичь нужного уровня нагрева в более короткий срок. При ее включении конфорка сначала работает на максимальной мощности, а затем продолжает работу на требуемом уровне мощности.



Для включения функции конфорка должна быть холодной.

**Для включения этой функции для выбранной конфорки:** коснитесь  (высветится ). Сразу же коснитесь требуемого уровня нагрева. Через 3 секунды высветится .

**Чтобы выключить эту функцию:** измените уровень нагрева.

## 5.5 PowerBoost

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



См. Главу «Технические данные».

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

Высветится **P**.

**Чтобы выключить эту функцию:** измените уровень нагрева.

## 5.6 PowerBoost с использованием двухконтурной конфорки

Данная функция включается для внутреннего контура, когда варочная поверхность определяет, что размеры посуды меньше диаметра внутреннего контура. Данная функция включается для внешнего контура, когда варочная поверхность определяет, что размеры посуды больше диаметра внутреннего контура.

## 5.7 Таймер

### • Таймер обратного отсчета

Данная функция используется для установки продолжительности работы за один цикл приготовления.

Сначала задайте уровень нагрева нужной конфорки, а затем выберите функцию.

**Выбор конфорки:** коснитесь несколько раз, пока не замигает индикатор необходимой конфорки.

**Для включения этой функции:**

коснитесь **+** таймера, чтобы задать время (от 00 до 99 минут). Когда индикатор конфорки начинает мигать, запускается обратный отсчет времени.

**Просмотр оставшегося времени:**

коснитесь для выбора конфорки. Индикатор конфорки начнет мигать. На дисплее отобразится оставшееся до конца отсчета время.

**Изменение текущего времени:** коснитесь для выбора конфорки. Нажмите на **+** или на **-**.

**Чтобы выключить эту функцию:**

коснитесь для выбора конфорки, а затем коснитесь **-**. Оставшееся время обратного отсчета будет сброшено на **00**. Индикатор конфорки погаснет.



По истечении установленного времени будет выдан звуковой сигнал и замигает **00**. Конфорка выключится.

**Отключение звука:** коснитесь .

### • CountUp Timer

Эту функцию можно использовать для контроля времени работы конфорки.

**Выбор конфорки:** коснитесь несколько раз, пока не замигает индикатор необходимой конфорки.

**Для включения этой функции:**

коснитесь **-** таймера. Появится **UP**. Когда индикатор конфорки начинает мигать, это будет означать, что идет отсчет времени с начала приготовления. На дисплее чередуется отображение **UP** и отсчитанного времени (в минутах).

**Просмотр длительности работы**


**конфорки:** коснитесь для выбора конфорки. Индикатор конфорки начнет мигать. На дисплее будет выведено значение длительности работы данной конфорки.

**Чтобы выключить эту функцию:**




коснитесь , а затем коснитесь **+** или **-**. Индикатор конфорки погаснет.

### • Таймер


Можно использовать данную функцию, когда варочная панель включена, а

конфорки не используются. На дисплее отображается уровень нагрева .

#### Для включения этой функции:

коснитесь , а затем коснитесь клавиш таймера  или  для установки времени. По истечении установленного времени выдается звуковой сигнал и начинает мигать **00**.

Для выключения звука коснитесь .

 Данная функция не влияет на работу конфорок.


## 5.8 Пауза

Данная функция переводит все работающие конфорки на наименьший уровень нагрева.


При включении данной функции все символы панели управления блокируются.

Данная функция не отключает функции отсчета времени.

Для включения функции нажмите на .

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

#### Для выключения этой функции



коснитесь . Высветится предыдущее значение уровня нагрева.

## 5.9 Блокир. кнопок


Во время работы конфорок можно заблокировать панель управления. Это предотвращает случайное изменение мощности нагрева.


#### Сначала установите желаемый уровень нагрева.

#### Чтобы включить эту функцию:

коснитесь . На 4 секунды появится . Таймер продолжит работу.


#### Чтобы выключить эту функцию:

коснитесь . Высветится предыдущее значение уровня нагрева.



 При выключении варочной панели включается и эта функция.

## 5.10 Защита от детей

Эта функция предотвращает случайное использование варочной панели.



**Для включения этой функции:** Включите варочную панель при помощи . Не задавайте никакого уровня нагрева.



Прикоснитесь к  на 4 секунды.

Загорится . Выключите варочную панель при помощи .



#### Чтобы выключить эту функцию:

Включите варочную панель при помощи

. Не задавайте никакого уровня нагрева. Прикоснитесь к  на 4 секунды.


Загорится . Выключите варочную панель при помощи .

#### Отмена функции на один цикл

**приготовления:** Включите варочную панель при помощи . Загорится .


Прикоснитесь к  на 4 секунды.

#### Выберите уровень нагрева в течение




**10 секунд.** Варочной панелью можно пользоваться. После выключения варочной панели при помощи  данная функция включается снова.



## 5.11 OffSound Control (Включение и отключение звуковой сигнализации)

Выключите варочную панель.

Прикоснитесь к  в течение 3-х секунд. Дисплей загорится и погаснет.

Прикоснитесь к  в течение 3-х секунд.

Высветится  или . Нажмите на  таймера, чтобы произвести следующий выбор:

-  – звуковая сигнализация выключена
-  – звуковая сигнализация включена

Для подтверждения выбора подождите, пока варочная поверхность не выключится автоматически.

При работе функции  звуки слышны только если:








- Вы коснулись 

- Таймер ведет обратный отсчет
- Таймер обратного отсчета ведет обратный отсчет
- на панели управления оказался посторонний предмет.

## 5.12 Ограничение мощности

Заводская настройка варочной панели соответствует максимальному уровню мощности.

### Увеличение или уменьшение уровня мощности:

1. Выключите варочную панель.
2. Прикоснитесь к  на 3 секунды. Дисплей загорится и погаснет.
3. Прикоснитесь к  на 3 секунды. Высветится  или . Высветится
4. Нажмите на . P72 Загорится .
5. Нажмите на  /  таймера, чтобы увеличить/уменьшить уровень мощности.

### Уровни мощности

См. Главу «Технические данные».

- P72 — 7200 Вт
- P15 — 1500 Вт
- P20 — 2000 Вт
- P25 — 2500 Вт
- P30 — 3000 Вт
- P35 — 3500 Вт
- P40 — 4000 Вт
- P45 — 4500 Вт
- P50 — 5000 Вт
- P60 — 6000 Вт



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

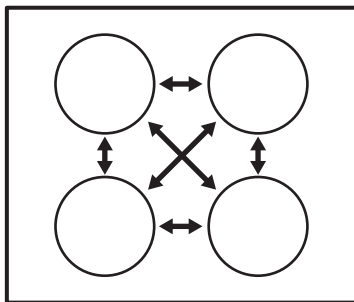
## 5.13 Система управления мощностью

- Конфорки объединяются в группы согласно их расположению и номеру фазы в варочной панели. См. иллюстрацию.

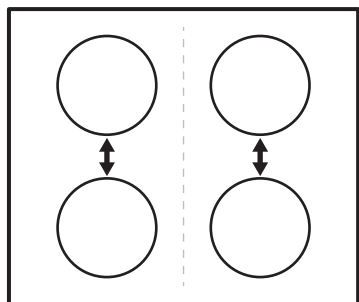
- Максимальная электрическая нагрузка на каждую фазу ограничена значением 3600 Вт.
- Данная функция делит мощность между конфорками, подключенными к одной фазе.
- Функция запускается, когда общая электрическая нагрузка конфорок, подключенных к одной фазе, превышает 3600 Вт.
- Данная функция уменьшает мощность, подводимую к другим конфоркам, подключенным к той же фазе.
- В зоне дисплея, относящейся к конфоркам, мощность которых снижена, поочередно отображаются выбранные уровни нагрева и сниженные уровни нагрева. Через некоторое время в зоне дисплея, относящейся к конфоркам, мощность которых снижена, начинают отображаться только сниженные уровни нагрева.

### Система управления мощностью с Ограничение мощности

При выборе для функции Ограничение мощности значений, равных **6000 Вт и менее**, мощность варочной панели распределяется между всеми конфорками.



При выборе для функции Ограничение мощности значений, равных **6000 Вт и более**, мощность варочной панели распределяется между левой и правой сторонами.



## 5.14 Hob<sup>2</sup>Hood

Эта современная функция с использованием автоматики, связывающей варочную панель со специальной вытяжкой. Как варочная панель, так и вытяжка поддерживают соединение через порты инфракрасной связи. Скорость вращения вентилятора задается автоматически на основе выбора режима и температуры самой горячей посуды на варочной поверхности. Также имеется возможность ручной регулировки вентилятора при помощи варочной панели.



В большинстве вытяжек система дистанционного управления по умолчанию выключена. Перед использованием функции включите ее. Более подробную информацию вы найдете в Руководстве пользователя вытяжки.

### Автоматическая работа функции

Для автоматической работы функции следует установить автоматический режим, выбрав из списка от «Н1» до «Н6». По умолчанию на варочной панели выбирается режим «Н5». При каждом использовании варочной панели вытяжка реагирует на ее работу. Варочная поверхность регулирует скорость вращения вентилятора, автоматически определяя температуру кухонной посуды.

## Автоматические режимы






	Автоматическая подсветка	Кипение <sup>е1)</sup>	Жарка <sup>2)</sup>
Режим Н0	Выкл	Выкл	Выкл
Режим Н1	Вкл	Выкл	Выкл
Режим Н2 <sup>3)</sup>	Вкл	Скорость вентилятора 1	Скорость вентилятора 1
Режим Н3	Вкл	Выкл	Скорость вентилятора 1
Режим Н4	Вкл	Скорость вентилятора 1	Скорость вентилятора 1
Режим Н5	Вкл	Скорость вентилятора 1	Скорость вентилятора 2
Режим Н6	Вкл	Скорость вентилятора 2	Скорость вентилятора 3


1) Варочная поверхность определяет наличие процесса кипения и выбирает соответствующую скорость вентилятора в автоматическом режиме.


2) Варочная поверхность определяет наличие процесса жарки и выбирает соответствующую скорость вентилятора в автоматическом режиме.

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


### Смена автоматического режима



1. Выключите прибор.
2. Прикоснитесь к  в течение 3-х секунд. Дисплей загорится и погаснет.
3. Прикоснитесь к  в течение 3-х секунд.
4. Несколько раз коснитесь , пока не отобразится .
5. Коснитесь  таймера, чтобы выбрать автоматический режим.


 Для управления вытяжки непосредственно с панели вытяжки выключите автоматический режим.

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

### Ручной выбор скорости вентилятора


Данной функцией также можно пользоваться вручную. Для этого коснитесь , когда варочная поверхность включена. Это действие выключает автоматическую работу функции и позволяет менять скорость вентилятора вручную. При нажатии на  скорость вентилятора увеличивается на один

уровень. При достижении максимального уровня следующее нажатие на  переводит скорость вентилятора вытяжки на уровень «0», что приводит к его остановке. Для повторного запуска вентилятора на скорости «1» коснитесь .

 Для включения автоматического режима выключите варочную поверхность и снова ее включите.

### Включение подсветки

Имеется возможность настроить автоматическое включение подсветки при каждом включении варочной панели. Для этого задайте автоматический режим, выбрав из списка от «Н1» до «Н6».

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

## 6. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 6.1 Посуда



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

Используйте индукционные конфорки с подходящей кухонной посудой.

- Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.
- Прежде чем ставить посуду на варочную поверхность, убедитесь в том, что дно посуды сухое и чистое.
- Во избежание появления царапин не двигайте и не трите посудой стеклокерамическую поверхность.

### Материал посуды

- **правильно:** чугун, сталь, эмалированная сталь, нержавеющая сталь, посуда с многослойным дном (с надлежащей маркировкой производителя).
- **неправильно:** алюминий, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

### Посуда подходит для использования на индукционных варочных панелях, если:

- вода очень быстро закипает на конфорке, на которой задана максимальная ступень нагрева;
- магнит притягивается к дну посуды.

### Размеры посуды

- Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды.
- Эффективность конфорки зависит от диаметра кухонной посуды. Посуда с днищем, размер которого меньше минимально допустимого, получает

лишь часть энергии, излучаемой конфоркой.

- По соображениям безопасности и для достижения оптимальных результатов приготовления не используйте кухонную посуду большего размера по сравнению с размером, указанным в спецификации конфорок. Не храните посуду рядом с панелью управления во время приготовления. Это может повлиять на работу панели управления или случайно включить функции варочной панели.



См. «Технические данные».

## 6.2 Шум во время работы

Если вы услышали:

- потрескивание: посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- свист: используется конфорка, для которой задан высокий уровень мощности, а посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- Гул используется высокий уровень мощности.
- Пощелкивание происходят электрические переключения.

- Шипение, жужжание работает вентилятор.

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

## 6.3 Эко Timer (Таймер Eco)


С целью экономии электроэнергии нагреватель конфорки автоматически выключается до того, как прозвучит сигнал таймера обратного отсчета. Время работы конфорки при этом зависит от выбранного уровня нагрева и времени приготовления.

## 6.4 Примеры использования варочной панели

Соотношение установки уровня нагрева и энергопотребления конфорки не является линейным. При увеличении уровня нагрева потребление электроэнергии возрастает не в одинаковой пропорции. Это означает, что на среднем уровне нагрева конфорка потребляет менее половины от своей номинальной мощности.



Приведенные ниже данные в таблице являются ориентировочными.

Уровень нагрева	Назначение:	Время (мин)	Советы
 - 1	Сохранение приготовленных блюд теплыми.	по готовности	Закройте посуду крышкой.
1 - 3	Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина.	5 - 25	Время от времени перемешивайте.
1 - 3	Сгущение взбитый омлет, запеченные яйца.	10 - 40	Готовьте под крышкой.
3 - 5	Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогрев готовых блюд.	25 - 50	Добавьте воды в количестве, как минимум вдвое превышающем количество риса. Перемешивайте молочные блюда на середине приготовления.
5 - 7	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса.	20 - 45	Добавьте несколько столовых ложек жидкости.

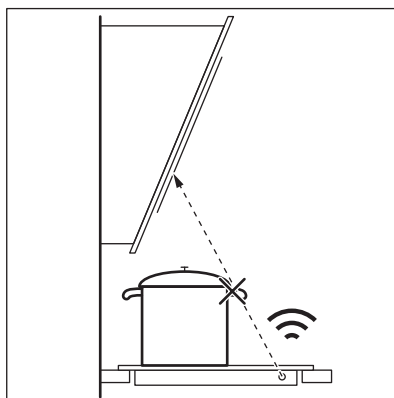
Уровень нагрева	Назначение:	Время (мин)	Советы
7 - 9	Приготовление картофеля на пару.	20 - 60	Используйте макс. ¼ л воды на 750 г картофеля.
7 - 9	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов.	60 - 150	До 3 л жидкости плюс ингредиенты.
9 - 12	Легкая обжарка: эскалопы, «кордон блю» из телятины, котлеты, отбивные, сосиски, печень, заправка из муки, яйца, блины, пончики.	по готовности	Переверните по истечении половины времени приготовления.
12 - 13	Сильная обжарка, картофельные оладьи, стейки из филе говядины, стейки.	5 - 15	Переверните по истечении половины времени приготовления.
14	Кипячение воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.		
<b>P</b>	Кипячение большого количества воды. Включена функция PowerBoost.		

## 6.5 Указания и рекомендации по использованию Hob<sup>2</sup>Hood

При использовании варочной панели с данной функцией:


- Защищайте панель вытяжки от прямого солнечного света.
- Не направляйте на панель вытяжки свет от галогеновых ламп.
- Не накрывайте панель управления варочной панели.
- Не перекрывайте сигнал между варочной панелью и вытяжкой (например, рукой, ручкой кухонной посуды или высокой кастрюлей). См. Рисунок.

**Вытяжка на рисунке приведена лишь в качестве примера.**



- i** Использование других приборов с дистанционным управлением может привести к блокированию сигнала. Не используйте такие приборы рядом с варочной панелью во время работы Hob<sup>2</sup>Hood.

### Вытяжки, поддерживающие функцию Hob<sup>2</sup>Hood

Чтобы узнать о всех вытяжках, поддерживающих данную функцию, воспользуйтесь нашим веб-сайтом. Вытяжки AEG, поддерживающие данную функцию, должны иметь символ .



## 7. УХОД И ЧИСТКА



### **ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 7.1 Общая информация

- Варочную панель необходимо мыть после каждого использования.
- Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.
- Царапины или темные пятна на поверхности не влияют на работу варочной панели.
- Используйте для очистки специальное средство, предназначенное для очистки варочных панелей.
- Используйте специальный скребок для стекла.

### 7.2 Чистка варочной поверхности

- **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку, сахар и

пищевые продукты, содержащие сахар, иначе данные загрязнения могут привести к повреждению варочной поверхности. Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься. Расположите специальный скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.

- **После того, как прибор полностью остынет, удаляйте:** известковые пятна, водяные разводы, капли жира, блестящие белесые пятна с металлическим отливом. Варочную поверхность следует чистить влажной тряпкой с неабразивным моющим средством. После чистки вытрите варочную поверхность насухо мягкой тряпкой.
- **Удаляйте пятна с металлическим отливом, изменяющие первоначальный цвет поверхности:** для этого протрите стеклокерамическую поверхность тряпкой, смоченной водой с уксусом.

## 8. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ








### **ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 8.1 Что делать, если...

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Варочная панель не включается или не работает.	Варочная панель не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения варочной панели и наличие напряжения в сети.
	Сработал предохранитель.	Проверьте, является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
	Не задавайте никакого уровня нагрева в течение 10 секунд.	Повторно включите варочную панель и менее чем через 10 секунд установите уровень нагрева.
	Вы одновременно коснулись двух или более датчиков.	Коснитесь только одного датчика.
	Пауза работает.	См. «Ежедневное использование».
	На панели управления капли воды или жира.	Очистите панель управления.
Выдается звуковой сигнал, и варочная панель выключается. Выдается звуковой сигнал, когда варочная панель выключается.	На один или несколько датчиков положили посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с датчиков.
Варочная панель выключается.	На датчике оказался посторонний предмет  .	Удалите посторонний предмет с датчика.
Не включается индикатор остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени или поврежден датчик.	Если конфорка проработала достаточно долго, чтобы нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Hob <sup>2</sup> Hood не работает.	Панель управления накрыта.	Снимите посторонний предмет с панели управления.
	Используется очень высокая кастрюля, которая блокирует сигнал.	Используйте кастрюлю меньших размеров, переставьте ее на другую конфорку или отрегулируйте вытяжку вручную.
Автоматический нагрев не работает.	Конфорка горячая.	Дайте конфорке как следует остыть.
	Установлен максимальный уровень нагрева.	Максимальный уровень нагрева имеет такую же мощность, как при включении выбранной функции.
На дисплее чередуются два разных уровня нагрева.	Система управления мощностью работает.	См. «Ежедневное использование».
Датчики нагреваются.	Посуда слишком большая или вы поставили ее слишком близко к элементам управления.	При использовании большой посуды по возможности ставьте ее на задние конфорки.
При нажатии на датчики панели управления отсутствует звуковой сигнал.	Звуковая сигнализация отключена.	Включите звук. См. «Ежедневное использование».
Загорится  .	Защита от детей или Блокир. кнопок работает.	См. «Ежедневное использование».
Загорится  .	На конфорке отсутствует посуда.	Поставьте на конфорку посуду.
	Неподходящий тип посуды.	Используйте подходящую посуду. См. «Указания и рекомендации».

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
	Диаметр дна посуды слишком маленький для данной зоны.	Используйте посуду подходящих размеров. См. «Технические данные».
Загорается  и цифра.	Произошла ошибка в работе варочной панели.	Выключите и снова включите варочную панель спустя 30 секунд. Если снова загорится  , отключите варочную панель от сети электропитания. Примерно через 30 секунд снова включите варочную панель. Если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Раздается постоянный звуковой сигнал .	Неправильное подключение к электросети.	Отключите варочную панель от сети электропитания. Обратитесь к квалифицированному электрику или проверьте правильность установки прибора.

## 8.2 Если решение найти не удается...

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обращайтесь в магазин или в авторизованный сервисный центр. Предоставьте данные, приведенные на табличке с техническими данными. Также приведите код стеклокерамики, состоящий из трех цифр (он указан в углу стеклянной панели), и

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

## 9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

### 9.1 Табличка с техническими данными

Модель IKB64410FB  
 Тип 61 B4A 00 AA  
 Индукция 7.2 кВт  
 Серийный №.....  
 AEG

Код изделия 949 597 448 01  
 220–240 В / 400 В 2N 50–60 Гц  
 Изготовлено в Германии  
 7.2 кВт



## 9.2 Спецификация конфорок

Конфорка	Номинальная мощность (максимальная мощность на греве) [Вт]	PowerBoost [Вт]	PowerBoost максимальная продолжительность [мин]	Диаметр кухонной посуды [мм]
Передняя левая	2300	3700	10	125 - 210
Задняя левая	1800	2800	10	145 - 180
Передняя правая	1400	2500	4	125 - 145
Задняя правая	2300	3200	10	145 - 265

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

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

## 10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

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

Идентификатор модели	ИКВ64410FB	
Тип варочной панели	Встраиваемая варочная панель	
Число конфорок	4	
Технология нагрева	Индукционная	
Диаметр круглых конфорок (Ø)	Передняя левая	21 см
	Задняя левая	18 см
	Передняя правая	14,5 см
Длина (Д) и ширина (Ш) конфорки для утятницы	Задняя правая	Д 26,5 см Ш 17 см
	Передняя левая	178,4 Вт·ч/кг
Энергопотребление каждой конфорки (EC electric cooking)	Задняя левая	184,9 Вт·ч/кг
	Передняя правая	183,2 Вт·ч/кг
	Задняя правая	184,9 Вт·ч/кг
	Энергопотребление варочной панели (EC electric hob)	182,9 Вт·ч/кг


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


### 10.2 Экономия электроэнергии

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

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

## 11. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

## ДЛЯ ВІДМІННИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

Дякуємо, що вибрали цей виріб AEG. Ми створили його для бездоганної роботи протягом багатьох років, за інноваційними технологіями, які допомагають робити життя простішим — такі властивості можна й не знайти у звичайних приладах.

Приділіть декілька хвилин, щоби прочитати відомості, які допоможуть використовувати його максимально ефективно.

**Відвідайте наш веб-сайт, щоб:**



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:

**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



Зареєструвати свій продукт для кращого обслуговування:

**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



Придбати аксесуари, витратні матеріали й оригінальні запчастини для вашого приладу:

**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## ДОПОМОГА КЛІЄНТАМ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ


Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

Звертаючись до нашого авторизованого сервісного центру, необхідно мати таку інформацію: модель, номер виробу, серійний номер.

Інформацію можна знайти на таблиці з технічними даними.

 Попередження / Важлива інформація про безпеку

 Загальна інформація та рекомендації

 Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

## ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	46
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	49
3. ВСТАНОВЛЕННЯ.....	51
4. ОПИС ВИРОБУ.....	54
5. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ.....	56
6. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	61
7. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ.....	63
8. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	64
9. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	66
10. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	66
11. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	67

## 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, напів-готелях, 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.
- 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 стежити за процесом 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 нагрітись.
- 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.
- Якщо склокерамічна/скляна поверхня трісне, вимкніть прилад та від'єднайте його від мережі живлення. Якщо прилад підключено до мережі живлення безпосередньо через розподільну коробку, вийміть запобіжник, щоб відключити прилад від джерела живлення. У будь-якому випадку, зверніться до авторизованого сервісного центру.



- 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, щоби 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 заблоковано.
- 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 запобігти враженню електричним струмом.
- Користувачі з кардіостимуляторами мають дотримуватися мінімальної відстані 30 см від індукційних зон приготування під час роботи приладу.
- Коли ви кладете продукти в гарячу олію, вона може бризкати.



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека пожежі та опіків

- При нагріванні жирів і олій можливе вивільнення легкозаймистих парів. Готуючи з використанням жирів та олій, тримайте їх осторонь від відкритого вогню або гарячих предметів.
- У результаті вивільнення парів при нагріванні жирів та олій 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.
- Не кладіть алюмінієву фольгу на прилад.
- 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 і очищення**

- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Перед чищення вимкніть прилад і дайте йому охолонути.
- Не застосовуйте водянй розпилювачі або пару для чищення.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише

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

### **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 задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу звертайтеся до місцевих органів влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до 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 Кабінета 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 й відповідають нормам.

## 3.3 З'єднувальний кабель

- Варильну поверхню оснащено з'єднувальним кабелем .
- Щоби замінити пошкоджений кабель живлення, використовуйте кабель типу: H05V2V2-F, який здатен витримувати температуру 90 °C чи вище. Діаметр однієї жили має складати щонайменше 1,5 мм<sup>2</sup>. Зверніться до місцевого сервісного центру. З'єднувальний кабель має замінюватися лише кваліфікованим електриком.



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Усі підключення до електромережі має виконувати кваліфікований електрик.



### УВАГА

З'єднання через з'єднувальні штепселі заборонено.



### УВАГА

Не просвердлюйте та не припаяйте кінці дротів. Це заборонено.



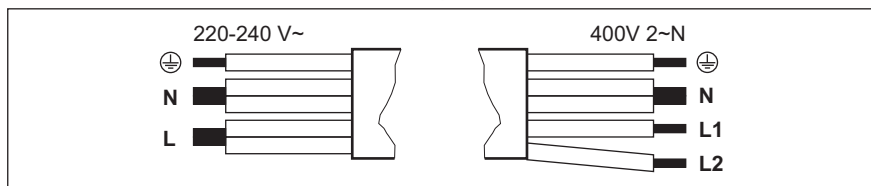
### УВАГА

Не підключайте кабель без кінцевої кабельної муфти.

### Однофазне підключення

1. Зніміть кінцеву кабельну муфту з чорного й коричневого дротів.
2. Зніміть ізоляцію з кінців коричневого й чорного кабелів.
3. З'єднайте кінці чорного та коричневого кабелю.
4. Встановіть нову кінцеву муфту дроту на спільний кінець кабелів (потрібен спеціальний інструмент).

**Поперечний переріз кабелю 2 x 1,5 мм<sup>2</sup>**



### Однофазне підключення: 220 - 240 В~



Зелений — жовтий

N

Синій і синій

L

Чорний і коричневий

### Двофазне підключення: 400 В 2 ~ N

Зелений — жовтий



Синій і синій

N

Чорний

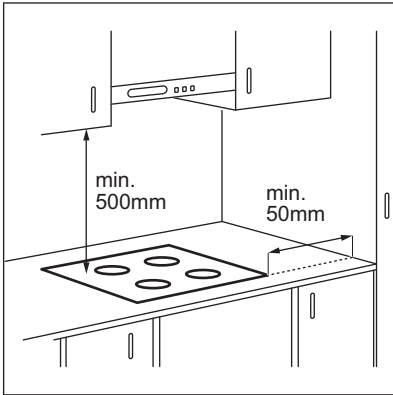
L1

Коричневий

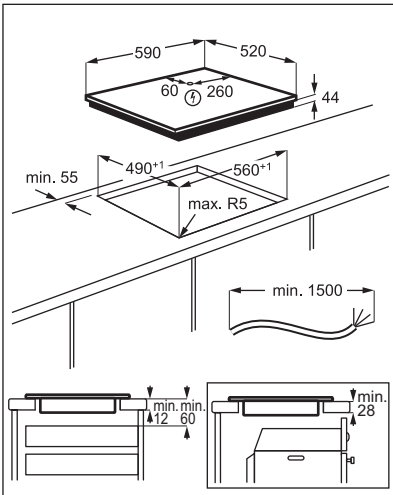
L2

## 3.4 Складання

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

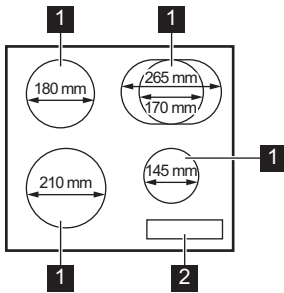


Якщо прилад встановлено над шухлядою, вентиляція варильної поверхні під час процесу готування може нагрівати речі, що зберігаються в шухляді.



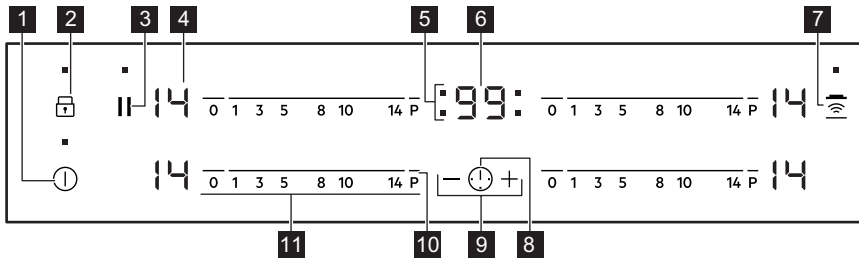
## 4. ОПИС ВИРОБУ

### 4.1 Оснащення варильної поверхні



- 1 Індукційна зона нагрівання
- 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	Функція	Коментар
1	ⓘ	ВКЛ/ВИМК Увімкнення та вимкнення варильної поверхні.
2	🔒	Блокування / Захист від доступу дітей Блокування та розблокування панелі керування.
3		Пауза Увімкнення та вимкнення функції.
4	-	Дисплей устанвленого ступеня нагрівання Відображення встановленого ступеня нагрівання.
5	-	Індикатори таймера зон нагрівання Показує, для якої зони встановлюється час.
6	-	Дисплей таймера Показує час у хвиликах.

Сенсорна кнопка	Функція	Коментар
 	Hob²Hood	Увімкнення та вимкнення ручного режиму функції.
 	-	Вибір зони нагрівання.
 	-	Збільшення або зменшення тривалості.
 	PowerBoost	Увімкнення функції.
 -	Сектор керування	Установлення ступеня нагрівання.




### 4.3 Відображення ступеня нагріву

Дисплей	Опис
	Зону нагрівання вимкнено.
 - 	Зона нагрівання працює.
	Працює Пауза.
	Працює Автоматичний розігрів.
	Працює PowerBoost.
 + цифра	Виникла несправність.
 /  / 	OptiHeat Control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла): продовження готування / підтримання страви теплою / залишкове тепло.
	Працює Блокування / Захист від доступу дітей.
	Посуд невідповідний, надто малий або на зоні нагрівання немає посуду.
	Працює Автоматичне вимикання.

### 4.4 OptiHeat Control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла)



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

 /  /  Небезпека опіку залишковим теплом!

Індикатори показують рівень залишкового тепла для зон нагрівання, які використовуються в даний момент.

Індикатори можуть також з'являтися для сусідніх зон нагрівання, навіть якщо ви їх не використовуєте.

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


## 5. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.


### 5.1 Увімкнення та вимкнення

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


### 5.2 Автоматичне вимикання

**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). Варильна панель вимикається після звукового сигналу. Приберіть сторонній предмет або очистіть панель керування.
- варильна поверхня занадто нагрілася (наприклад, це може статися після википання усієї води в каstrулі). Дочекайтеся, доки зона нагрівання охолоне, перш ніж знову використовувати варильну поверхню.
- використовується невідходящий 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:**

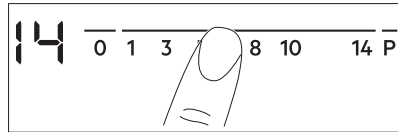
Рівень нагрівання	Варильна поверхня вимикається через
 1 - 3	6 години
4 - 7	5 години

Рівень нагрівання	Варильна поверхня вимикається через
8 - 9	4 години
10 - 14	1,5 години

### 5.3 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.





### 5.4 Автоматичний розігрів

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 **P** (загорається

). Одразу торкніться кнопки необхідного ступеня нагрівання. Через 3 секунд загориться .

**Вимкнення функції:** змініть ступінь нагрівання.

### 5.5 PowerBoost

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 «Технічні дані».

**Щоб увімкнути функцію для зони нагрівання:** торкніться **P**. засвітиться.

**Вимкнення функції:** змініть ступінь нагрівання.

## 5.6 PowerBoost з зоною нагрівання з подвійним кільцем

Функція вмикається для внутрішнього кільця, коли варильна поверхня виявляє посуд менший за діаметр внутрішнього кільця. Функція вмикається для зовнішнього кільця, коли варильна поверхня виявляє посуд більший за діаметр внутрішнього кільця.

## 5.7 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.

**Вибір зони нагрівання:** торкніться декілька разів, доки не з'явиться індикатор зони нагрівання.

**Для активації функції:** торкніться **+** на таймері для встановлення часу (00–99 хвилин). Коли індикатор зони нагрівання починає блимати, відбувається зворотний відлік часу.

### Щоб дізнатися, скільки часу

**залишилося:** торкніться для вибору зони нагрівання. Індикатор зони нагрівання почне блимати. На дисплеї відобразиться час, що залишився.

### Щоб змінити час виконайте наступні дії:

торкніться для вибору зони нагрівання. Торкніться **+** або **—**.

**Для вимкнення функції:** торкніться для вибору зони нагрівання, а потім торкніться **—**. Час, що залишився, відраховується назад до значення **00**. Індикатор зони нагрівання згасне.



Коли відлік закінчиться, пролунає звуковий сигнал і почне блимати **00**. Зона нагрівання вимкнеться.

### Щоб вимкнути звуковий сигнал,

торкніться .

### • CountUp Timer

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

**Вибір зони нагрівання:** торкніться декілька разів, доки не з'явиться індикатор зони нагрівання.

**Для активації функції:** торкніться **—** на таймері. З'явиться **UP**. Коли індикатор зони нагрівання починає блимати, відбувається прямий відлік часу. Дисплей по чергово відображає **UP** та відрахований час (у хвиликах).




### Щоб дізнатися, скільки часу працює


**зона нагрівання:** торкніться для вибору зони нагрівання. Індикатор зони нагрівання почне блимати. Дисплей показує, скільки часу працює зона нагрівання.


**Для вимкнення функції:** торкніться , а потім **+** або **—**. Індикатор зони нагрівання згасне.

### • Таймер

Цю функцію можна використовувати коли варильна поверхня вимкнена та зони нагрівання не працюють. На дисплеї відображається ступінь нагрівання .

**Для активації функції:** торкніться , а потім  або  таймера, щоб встановити час. Коли відлік закінчиться, пролунає звуковий сигнал і почне блимати **00**.

**Щоб вимкнути звуковий сигнал,** торкніться .

 Функція не впливає на роботу зон нагрівання.


## 5.8 Пауза


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

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

Функція не припиняє роботу функції «Таймер».

Торкніться , щоб увімкнути функцію.



. Ступінь нагріву знижується до 1.

**Щоб вимкнути функцію,** торкніться . Загорається попередній ступінь нагрівання.


## 5.9 Блокування

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

**Встановіть спочатку ступінь нагріву.**



**Для активації функції:** торкніться  . Загорається на 4 секунди. Таймер залишається увімкненим.



**Вимкнення функції:** торкніться . Загорається попередній ступінь нагрівання.



 При вимкненні варильної поверхні ця функція також вимикається.

## 5.10 Захист від доступу дітей





Ця функція запобігає випадковому вмиканню варильної поверхні.

**Для активації функції:** увімкніть варильну поверхню за допомогою . Не встановлюйте ступінь нагріву. Торкніться і утримуйте  протягом 4 секунд.


Загорається . Вимкніть варильну поверхню за допомогою .





**Для вимкнення функції:** увімкніть варильну поверхню за допомогою . Не встановлюйте ступінь нагріву. Торкніться і утримуйте  протягом 4 секунд.



Загорається . Вимкніть варильну поверхню за допомогою .

**Щоб скасувати функцію лише на один період готування:** увімкніть варильну поверхню за допомогою . Загорається . Торкніться та утримуйте  протягом 4 секунд. **Встановіть ступінь нагріву не пізніше ніж через 10 секунд.** Варильною поверхнею можна користуватися. Коли варильна поверхня вимикається за допомогою , функція знову працюватиме.


## 5.11 OffSound Control (Вимкнення та увімкнення звукових сигналів)

Вимкніть варильну поверхню. Торкніться та утримуйте  протягом 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 увімкнено
- 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.

## 5.12 Обмеження потужності

За замовчуванням увімкнено найвищий рівень потужності варильної поверхні.

**Щоб підвищити або зменшити рівень потужності, виконайте наведені нижче дії.**

1. Вимкніть варильну поверхню.
2. Торкніться та утримуйте  протягом 3 секунд. Дисплей засвітиться й вимкнеться.
3. Торкніться та утримуйте  впродовж 3 секунд. Засвітиться  або .
4. Торкніться . Засвітиться P72.
5. Щоб встановити рівень потужності, торкніться  або  на таймері.

### Рівні потужності

Див. розділ «Технічні дані».

- P72 — 7200 Вт
- P15 — 1500 Вт
- P20 — 2000 Вт
- P25 — 2500 Вт
- P30 — 3000 Вт
- P35 — 3500 Вт
- P40 — 4000 Вт
- P45 — 4500 Вт
- P50 — 5000 Вт
- P60 — 6000 Вт



#### УВАГА

Переконайтеся в тому, що вибрана потужність відповідає потужності встановлених запобіжників.

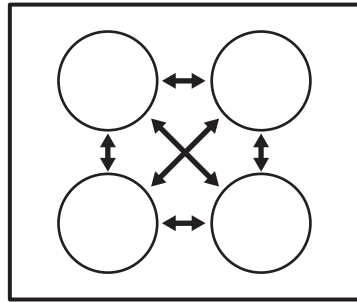
## 5.13 Управління потужністю

- Зони нагрівання згруповано за розташуванням і кількістю фаз у варильній поверхні. Див. малюнок.
- Кожна фаза витримує максимальне електричне навантаження 3600 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 3600 Вт.

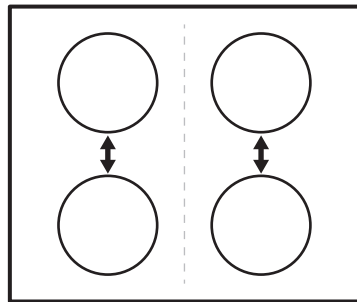
- Функція зменшує потужність для інших зон нагрівання, підключених до однієї фази.
- Відображення ступеня нагрівання зон зі зниженою потужністю змінюється між обраним рівнем нагрівання та зниженим рівнем нагрівання. Через певний час на дисплеї ступеня нагрівання зон зі зниженою потужністю світитиметься знижений рівень нагрівання.

### Управління потужністю з Обмеження потужності

Якщо встановити потужність для функції Обмеження потужності **6000 Вт або менше**, потужність варильної поверхні розподіляється між усіма зонами нагрівання.



Якщо встановити потужність для функції Обмеження потужності **більше 6000 Вт**, потужність варильної поверхні розподіляється між її лівою і правою сторонами.



## 5.14 Hob<sup>2</sup>Hood

Це сучасна автоматична функція, яка з'єднує варильну поверхню зі спеціальною витяжкою. Варильна поверхня та витяжка мають інфрачервоні приймачі. Швидкість вентилятора визначається автоматично залежно від обраного режиму та температури найгарячішого посуду на варильній поверхні. 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 додаткової інформації див. інструкцію з використання витяжки.

### Автоматичне керування функцією

Для автоматичного керування функцією налаштуйте 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

	Автоматична підсвітка	Кипіння <sup>1)</sup>	Смаження <sup>2)</sup>
Режим Н0	Вимк	Вимк	Вимк
Режим Н1	Увімк	Вимк	Вимк
Режим Н2	3) Увімк	Швидкість вентилятора 1	Швидкість вентилятора 1
Режим Н3	Увімк	Вимк	Швидкість вентилятора 1
Режим Н4	Увімк	Швидкість вентилятора 1	Швидкість вентилятора 1
Режим Н5	Увімк	Швидкість вентилятора 1	Швидкість вентилятора 2

	Автоматична підсвітка	Кипіння <sup>1)</sup>	Смаження <sup>2)</sup>
Режим Н6	Увімк	Швидкість вентилятора 2	Швидкість вентилятора 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.

### Змінення автоматичного режиму

1. Вимкніть прилад.
2. Торкніться та утримуйте  протягом 3 секунд. Дисплей засвітиться й вимкнеться.
3. Торкніться та утримуйте  протягом 3 секунд.
4. Торкніться  кілька разів, доки не засвітиться .
5. Торкніться  на таймері для того, щоб обрати автоматичний режим.







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



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

### Керування швидкістю вентилятора вручну

Цю функцію також можна керувати вручну. Для цього торкніться , коли варильна поверхня активна. Це дає змогу

дезактивувати 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 налаштовується на значенні «0», тобто вентилятор витяжки вимикається. Для повторного запуску вентилятора зі швидкістю «1», торкніться .



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

### Активация підсвітки

Можна налаштувати функцію автоматичної активації підсвітки кожен раз, коли вмикається варильна поверхня. Для цього налаштуйте автоматичний режим Н1-Н6.



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

## 6. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 6.1 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

- Індукційні зони нагрівання автоматично пристосовуються до розміру дна посуду.
- Ефективність зони нагрівання залежить від діаметра посуду. Посуд з діаметром менше мінімального отримує лише частину енергії, що виробляється зоною нагрівання.
- 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».

### 6.2 Шуми під час роботи

Якщо чути:

- потріскування: посуд виготовлено з різних матеріалів (складається з багатьох шарів).
- посивітування: 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.

**Шуми є нормальними і не свідчать про несправність.**

### 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. Це означає, що зона нагрівання з середнім ступенем нагрівання використовує менш ніж половину своєї потужності.



Дані, наведені в таблиці, є орієнтовними.

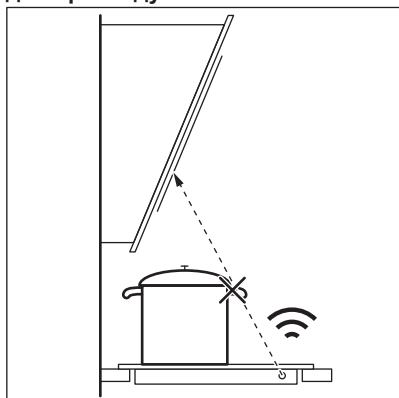
Рівень нагрівання	Призначення:	Час (хв)	Поради
 - 1	Підтримання готових страв теплими.	скільки потрібно	Накривайте посуд кришкою.
1 - 3	Голландський соус, розтоплювання: масла, шоколаду, желатину.	5 - 25	Помішуйте час від часу.
1 - 3	Згущування: збиті омлети, запіканки з яєць.	10 - 40	Готуйте з накритою кришкою.
3 - 5	Приготування рису та страв на основі молока, розігрівання готових страв.	25 - 50	Додайте до рису щонайменше вдвічі більше рідини, перемішайте молочні страви через половину часу готування.
5 - 7	Готування на парі овочів, риби, м'яса.	20 - 45	Додайте кілька столових ложок рідини.
7 - 9	Готування картоплі на парі.	20 - 60	Використовуйте макс. 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, печінки, борошняної підливки, яєць, омлетів, оладок.	скільки потрібно	Переверніть по завершенні половини часу.
12 - 13	Інтенсивне смаження дерунів, філе, стейків.	5 - 15	Переверніть по завершенні половини часу.
14	Кип'ятіння води, готування макаронів, обсмажування м'яса (гуляш, тушковане м'ясо), приготування картоплі фрі.		
<b>P</b>	Кип'ятіння великої кількості води. Активовано PowerBoost.		

## 6.5 Поради і рекомендації для Hob<sup>2</sup>Hood

Коли варильна поверхня використовується разом з функцією:


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

**Витяжку на малюнку зображено лише для прикладу.**



Інші прилади з дистанційним керуванням можуть блокувати сигнал. Не використовуйте такі прилади поблизу варильної поверхні під час роботи Hob<sup>2</sup>Hood.

### Витяжки плит з функцією Hob<sup>2</sup>Hood

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

## 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, придатним для цієї варильної поверхні.

- Користуйтеся спеціальним шкребок 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. Використовуйте спеціальний шкребок для варильних поверхонь під гострим кутом до скляної поверхні і пересувайте лезо по поверхні.

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


## 8. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ







### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 8.1 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 варильна поверхня правильно під'єднана 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.
	Пауза працює.	Див. розділ «Щоденне користування».
	На панелі керування є плями води або жиру.	Очистіть панель керування.
Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Коли варильна поверхня вмикається, лунає звуковий сигнал.	Ви щось поставили на одну або декілька сенсорних кнопок.	Заберіть предмет із сенсорних кнопок.
Варильна поверхня вимикається.	Ви щось поставили на сенсорну кнопку  .	Заберіть предмет із сенсорної кнопки.
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.
Нob²Hood не працює.	Ви накрили панель керування.	Заберіть цей предмет з панелі керування.



Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
	Ви використовуєте дуже високу кастрюлю, яка блокує сигнал.	Використовуйте меншу кастрюлю, змініть зону готування або керуйте витяжкою вручну.
Автоматичний розігрів не працює.	Зона гаряча.	Зачекайте, доки зона охолоне.
	Встановлено найвищий ступінь нагрівання.	Найвищий ступінь нагрівання має таку саму потужність, як і функція.
Ступінь потужності змінюється між двома значеннями.	Управління потужністю працює.	Див. розділ «Щоденне користування».
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 «Щоденне користування».
Відображається  .	Захист від доступу дітей або Блокування працює.	Див. розділ «Щоденне користування».
Відображається  .	На зоні готування немає посуду.	Поставте посуд на зону готування.
	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».
 і відображається число.	Сталася помилка роботи варильної поверхні.	Вимкніть варильну поверхню та ввімкніть її знову через 30 секунд. Якщо  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.

## 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 використовувалася 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. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

### 9.1 Табличка з технічними даними

Модель IKB64410FB  
Тип 61 B4A 00 AA  
Індукція 7.2 кВт  
Серійний номер .....  
AEG

Номер виробу (PNC) 949 597 448 01  
220–240 В / 400 В 2Н 50–60 Гц  
Виготовлено в Німеччині  
7.2 кВт  
CE 

### 9.2 Специфікація зон нагрівання

Зона нагрівання	Номінальна потужність (макс. ступінь нагрівання) (Вт)	PowerBoost [Вт]	PowerBoost макс. тривалість [хв.]	Діаметр посуду (мм)
Передня ліва	2300	3700	10	125 - 210
Задня ліва	1800	2800	10	145 - 180
Передня права	1400	2500	4	125 - 145
Задня права	2300	3200	10	145 - 265

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

Задля оптимальних результатів готування не використовуйте посуд, діаметр якого перевищує вказаний у таблиці.

## 10. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

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

Ідентифікатор моделі	IKB64410FB	
Тип варильної поверхні	Вбудована варильна поверхня	
Кількість зон нагрівання	4	
Технологія нагрівання	Індукція	
Діаметр круглих зон нагрівання (Ø)	Передня ліва	21,0 см
	Задня ліва	18,0 см
	Передня права	14,5 см
Довжина (Д) і ширина (Ш) некруглої зони нагрівання	Задня права	Д 26,5 см Ш 17,0 см

Споживання електроенергії однією зоною нагрівання (EC electric cooking)	Передня ліва	178,4 Вт-год/кг
	Задня ліва	184,9 Вт-год/кг
	Передня права	183,2 Вт-год/кг
	Задня права	184,9 Вт-год/кг
Споживання електроенергії варильною поверхнею (EC electric hob)		182,9 Вт-год/кг

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


## 10.2 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.

## 11. 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](http://www.aeg.com/shop)



867378451-B-482022



**AEG**