

NCH74B01AB

**RU** Инструкция по эксплуатации | **Варочная панель**

2

**UK** Інструкція | **Варильна поверхня**

33



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



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

**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.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.....	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	6
3. УСТАНОВКА.....	9
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	12
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	14
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	14
7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	19
8. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	20
9. УХОД И ЧИСТКА.....	23
10. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	27
11. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	30
12. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	30
13. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	32

## 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.
- Дым является признаком перегрева. Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой. Выключите прибор и накройте пламя, например, противопожарным одеялом или крышкой.
- **ВНИМАНИЕ!** Подключение прибора к электросети не должно выполняться через внешние переключающие устройства, например, таймеры, а также через электрические цепи, регулярно включаемые и выключаемые поставщиком электроэнергии.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления. Короткий процесс приготовления необходимо контролировать постоянно.
- **ВНИМАНИЕ!** Опасность возгорания: не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.

- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки на варочную поверхность, так как возможно их сильное нагревание.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Не используйте для очистки прибора 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.
- Обеспечьте хорошую вентиляцию в помещении, где установлен прибор, чтобы избежать обратного притока газов, создаваемого устройствами, в которых происходит сгорание газа или других видов топлива (включая камины).
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не перекрыты, и что отводимый прибором воздух не подается в трубу, используемую для отвода дыма и пара от других приборов (систем центрального отопления, термосифонов, водогреев и т.д.)
- В случае совместной работы с другими приборами максимальное создаваемое в помещении разрежение не должно превышать 0,04 мбар.
- Производите регулярную очистку фильтра вытяжки и удаляйте с поверхностей прибора скопившийся жир во избежание риска пожара.
- В случае повреждения кабеля питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен

изготовителем, авторизованным сервисным центром или другим компетентным специалистом.

- При подключении прибора непосредственно к электросети необходимо обеспечить наличие устройства, позволяющего отключать прибор от электросети с разрывом между всеми контактами. Полное размыкание контактов должно отвечать условиям, предусмотренными для случаев перенапряжения категории III. Отсоединение кабеля должно выполняться в соответствии с правилами монтажа.
- **ВНИМАНИЕ!** Используйте только защиту варочной поверхности, которая была разработана производителем прибора для приготовления пищи, обозначена производителем прибора в инструкциях как пригодная для использования с данным прибором или встроена в прибор. Использование ненадлежащей защиты может стать причиной несчастного случая.

## 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### 2.1 Установка

#### **ВНИМАНИЕ!**

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.

#### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора или получения травмы.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- Поверхности срезов столешницы необходимо покрыть герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.
- Защитите днище прибора от пара и влаги.
- Не устанавливайте прибор рядом с дверьми или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора горячей кухонной посуды при открывании двери или окна.
- Не встраивайте систему для отвода воздуха в полость в стене, если только полость не предназначена для этих целей.
- При монтаже без установки системы воздуховода выходное отверстие вентилятора должно быть расположено прямо у стены или отделено дополнительной стенкой шкафа для

предотвращения доступа к лопастям вентилятора.

- На дне каждого прибора установлены вентиляторы охлаждения.
- При установке прибора над выдвижным ящиком:
  - Не храните небольшие предметы или листы бумаги, которые могут быть затянуты 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 в соответствии со схемой подключения или руководством по установке.
- В случае установки системы отвода, а также при наличии дополнительных принадлежностей или необходимости в их установке (настенный клапан, клавишный выключатель и/или устройство открывания окон) все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком в соответствии со схемой подключения или руководством по установке.
- Если на табличке с техническими данными отсутствует.
- Перед выполнением каких-либо операций с прибором его следует отключить от сети электропитания.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Убедитесь в правильности установки прибора. Неплотно зафиксированный

- сетевой шнур или вилка, которая неплотно держится в розетке (если это применимо к данному прибору), может привести к перегреву контактов.
- Используйте правильный сетевой кабель.
- Не допускайте спутывания электропроводов.
- Убедитесь, что установлена защита от поражения электрическим током.
- Используйте оправку кабеля.
- При подключении прибора к розетке убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору) не касается горячего прибора или горячей посуды.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Убедитесь, что вилка сетевого кабеля (если это применимо) или сетевой кабель не повреждены. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в наш авторизованный сервисный центр или к электрику.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора в 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. Вентиляцию должен периодически проверять квалифицированный специалист.
- 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.
- Никогда не используйте открытое пламя во время работы встроенной вытяжки.
- Не используйте алюминиевую фольгу или другие материалы между варочной поверхностью и кухонной посудой, если

иное не указано производителем этого прибора.

- Используйте только аксессуары, рекомендованные производителем для этого прибора.

### ВНИМАНИЕ!

Риск возгорания и взрыва.

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

### ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- 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.
- Никогда не снимайте решетку или фильтр вытяжки во время работы встроенной вытяжки или прибора.
- Никогда не используйте встроенную вытяжку без фильтра вытяжки.
- Не закрывайте входное отверстие встроенной вытяжки посудой.
- Не открывайте нижнюю крышку во время работы встроенной вытяжки или прибора.



- Не размещайте небольшие или легкие предметы рядом со встроенной вытяжкой во избежание их застревания.
- Посуда, изготовленная из чугуна или с поврежденным дном, может привести к появлению царапин на стеклянной или стеклокерамической поверхности. Всегда поднимайте эти предметы при их перемещении на варочной панели.

## 2.4 Уход и очистка

- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Перед каждой очисткой выключайте прибор и давайте ему остыть.
- Не используйте для очистки прибора подаваемую под давлением воду и пар.
- Протрите прибор мягкой влажной тканью. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы, если не указано иное.

## 2.5 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр. Используйте только оригинальные запасные части.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.

## 2.6 Утилизация

### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушья.

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

# 3. УСТАНОВКА

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

## 3.1 Перед установкой

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

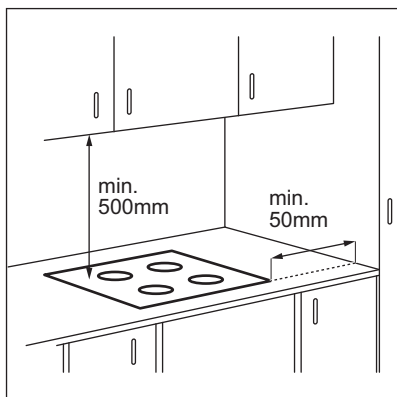
## 3.3 Сборка

Подробные сведения о сборке варочной поверхности см. в инструкции по монтажу.

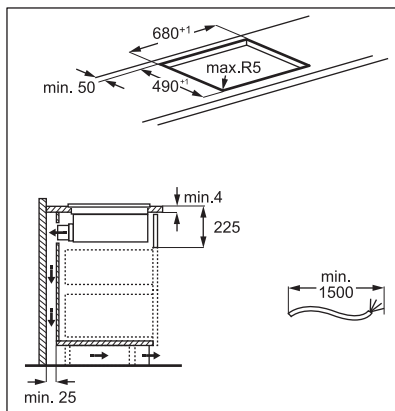
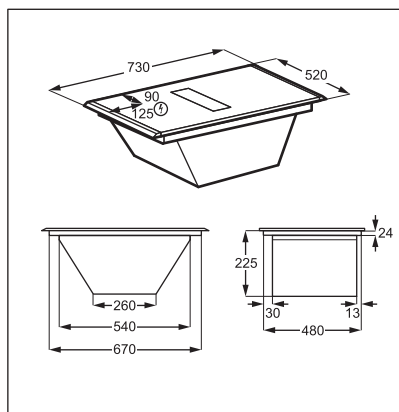
Следуйте схеме подключения варочной панели и схеме подключения клавишного выключателя (если применимо), приведенным в руководстве по установке и/или на этикетках под варочной панелью.



**Только для определенных стран**  
 В случае установки системы отвода требуется наличие клавишного выключателя (проконсультируйтесь с квалифицированным техническим специалистом). Этот компонент приобретается отдельно, поскольку он не входит в комплект поставки вытяжки. Установку клавишного выключателя выполняет авторизованный технический специалист. См. буклет по установке.



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



Найдите видеоруководство «Установка варочной панели с вытяжкой AEG 70 см». Для этого введите в поле поиска полное название, указанное на иллюстрации ниже.



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

How to install your AEG  
 Extractor Hob 70 cm



### Корпус фильтра в сборе

Перед первым использованием обязательно установите угольные фильтры с длительным сроком службы внутрь корпуса так, чтобы ручки были обращены внутрь. См. раздел «Очистка фильтров вытяжки». После сборки корпуса фильтра установите его в систему вытяжки и поместите решетку на вытяжку.

### 3.4 Соединительный кабель

- В комплект поставки варочной панели входит соединительный кабель.
- При замене поврежденного кабеля питания используйте кабель типа, устойчивый к воздействию температуры 125 °C или 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.

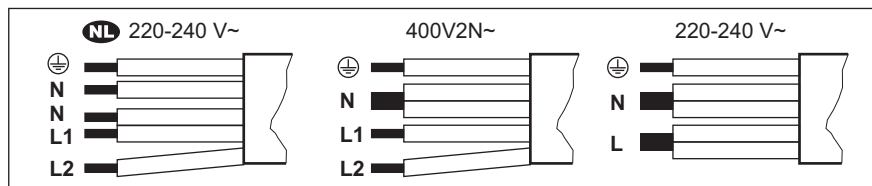
#### **Однофазное подключение**

1. Снимите гильзы с концов проводов черного, коричневого и синего цвета.
2. Снимите часть изоляции с концов проводов черного, коричневого и синего цвета.

3. Подсоедините концы проводов черного и коричневого цвета.
4. Наденьте новую гильзу на конец общего провода (требуется специальный инструмент).
5. Подсоедините концы двух синих проводов.
6. Наденьте новую гильзу на конец общего провода (требуется специальный инструмент).

#### **Двухфазное подключение**

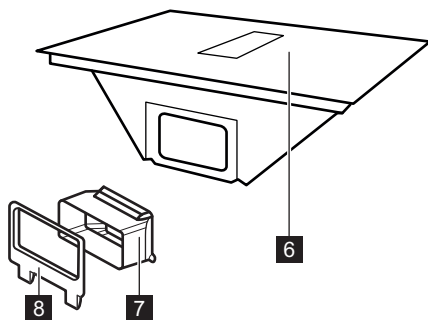
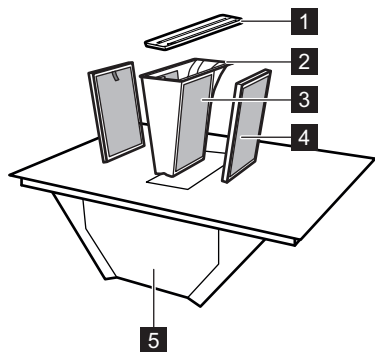
1. Удалите концевые гильзы с проводов синего цвета.
2. Снимите часть изоляции с концов проводов синего цвета.
3. Подсоедините концы двух синих проводов.
4. Наденьте новую гильзу на конец общего провода (требуется специальный инструмент).



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

## 4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

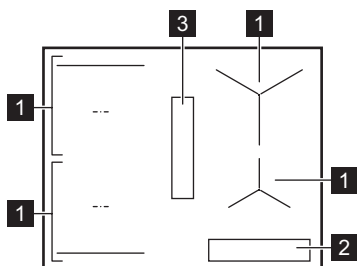
### 4.1 Обзор продукта



- 1** Решетка
- 2** Корпус жировулавливающего фильтра
- 3** Жировулавливающий фильтр (несъемный)
- 4** Угольный фильтр с длительным сроком службы
- 5** Поддон для капель (под системой вытяжки)

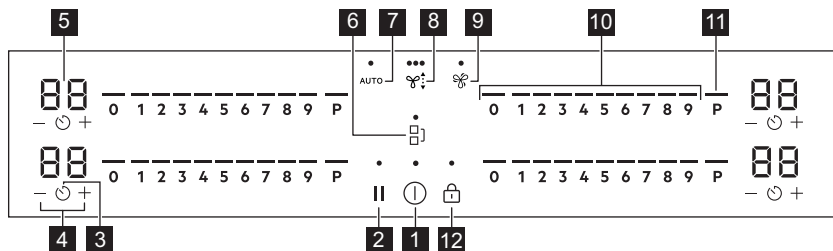
- 6** Варочная поверхность
- 7** Переходник для воздуховода
- 8** Крепление воздуховода для задней стенки

### 4.2 Функциональные элементы варочной поверхности



- 1** Индукционные конфорки
- 2** Панель управления
- 3** Вытяжка

### 4.3 Расположение 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	Описание	
1		Вкл / Выкл	Включение и выключение прибора.
2		Пауза	Включение и выключение функции.
3		Таймер	Установка функции.
4		-	Увеличение или уменьшение времени.
5	-	Дисплей таймера	Отображение времени в минутах.
6		Bridge	Включение и выключение функции.
7	AUTO	Автоматический режим вытяжки	Включение и выключение функции.
8		Ручной режим работы вытяжки	Включение/выключение функции и переключение между 3 уровнями скорости вентилятора.
9		Boost	Включение и выключение функции.
10	-	Линейка управления	Установка мощности нагрева.
11	P	PowerBoost	Включение функции.
12		Блокир. кнопок / Защита от детей	Блокировка/разблокировка панели управления.

### 4.4 Индикаторы, отображаемые на дисплее

Индикатор	Описание
	Возникла неисправность.
	Необходимо выполнить регенерацию угольного фильтра с длительным сроком службы.

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

## 5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 5.1 Ограничение мощности

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

По умолчанию на варочной панели задана максимально допустимая мощность.

**Уменьшение или увеличение уровня мощности:**

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

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

4. Нажмите , чтобы выйти.

### Уровни мощности

См. Главу «Технические данные».

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

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

## 6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 6.1 Включение или выключение

Нажмите и удерживайте , чтобы включить или выключить варочную поверхность.

### 6.2 Обнаружение посуды

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

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

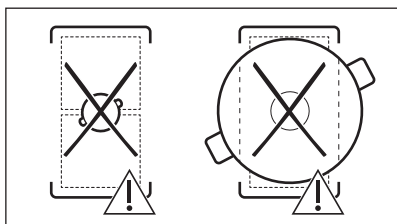
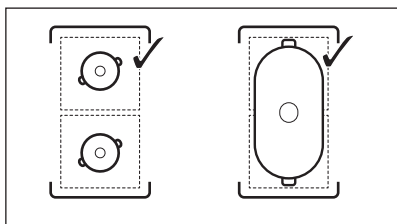
Если вы снимите посуду с включенной конфорки и на время уберете ее в сторону, индикаторы над соответствующей панелью управления начнут мигать. Если вы не поставите посуду обратно на включенную конфорку в течение 120 секунд, конфорка автоматически выключится.

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

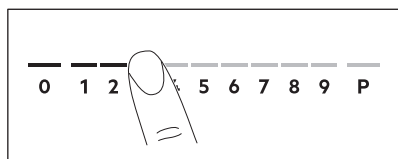
### 6.3 Использование конфорок

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

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



### 6.4 Настройки нагрева



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

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

2. Для выключения конфорки нажмите цифру 0.

### 6.5 PowerBoost

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



См. Главу «Технические данные».

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

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

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

#### ⚠ ВНИМАНИЕ!

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

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

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

☐ — продолжить приготовление;

☐ — поддержание тепла;

☐ — остаточное тепло.

Индикатор может также включиться:

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





Индикатор исчезает после полного остывания конфорки.




## 6.7 Опции таймера



### Таймер обратного отсчета

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

Задайте ступень нагрева выбранной конфорки, а затем выберите функцию.

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




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

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



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

### Таймер

Можно использовать данную функцию, когда варочная панель включена, а конфорки не используются. Отображается уровень нагрева 00.

1. Нажмите .
2. Чтобы установить текущее время, нажмите  или .

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

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

## 6.8 Система управления мощностью

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

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

## 6.9 Функции вытяжки



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### Включение и выключение вытяжки

Вытяжка может работать рядом с варочной поверхностью во время приготовления, а также при выключенной варочной поверхности.



1. Нажмите  для включения вытяжки. Прозвучит звуковой сигнал, и появится индикатор над символом.
2. Если необходимо отрегулировать скорость вентилятора, нажмите на символ. Индикаторы меняются, отражая текущую скорость вентилятора.
3. Чтобы выключить вытяжку, нажимайте на  до тех пор, пока индикаторы над символом не погаснут.

## AUTO


Функция автоматически регулирует скорость вентилятора в зависимости от выбранного уровня нагрева варочной поверхности.

При первом использовании варочной поверхности функция обычно включается по умолчанию.

Функцию можно активировать, когда варочная панель включена, но ни одна из конфорок не работает, или в любой момент во время приготовления.




Если функция включена, когда варочная поверхность выключена, ни одна из конфорок не работает, и на панели управления не видно остаточного тепла, функция автоматически выключится через несколько секунд.

1. Нажмите и удерживайте  для включения варочной поверхности.
2. Нажмите AUTO для включения функции.

Прозвучит звуковой сигнал, и появится индикатор над символом.

3. Установите посуду на варочную поверхность и выберите уровень нагрева. При необходимости увеличьте или уменьшите уровень нагрева.

Вытяжка реагирует на уровень нагрева, соответствующим образом увеличивая или уменьшая скорость вентилятора. Появятся индикаторы над символом вытяжки.







4. Нажмите 0 на панели управления варочной поверхности для выключения конфорки или  для выключения варочной поверхности.

Если появится индикатор остаточного тепла, AUTO продолжит регулировать скорость вентилятора.

5. Чтобы выключить функцию во время приготовления и переключиться в ручной режим работы вытяжки, нажмите AUTO.

Прозвучит звуковой сигнал, а индикатор над символом исчезнет.

## Автоматические режимы - уровни скорости работы вентилятора

Режим вы-тяжки	Уровень остаточного тепла (варочная поверхность выключена)			Уровень остаточного теп-ла (варочная поверх-ность включена)			Варка	Жарение
0								
H1	-	-	-	-	-	-	-	1
H2	-	-	-	-	-	1	1	1
H3	-	-	-	-	1	1	1	2
H4	-	-	-	1	1	2	2	3



Если вы отключите варочную поверхность во время работы AUTO, эта функция запомнится для следующего цикла приготовления.

## Boost

Функция включает вентилятор вытяжки на максимальной скорости.

1. Нажмите для включения функции. Прозвучит звуковой сигнал, и появится индикатор над символом.
2. При необходимости нажмите еще раз, чтобы отключить функцию. Функция может работать непрерывно не более 8 минут. По истечении этого времени настройка скорости вентилятора автоматически меняется на 3. При необходимости функцию можно снова включить.

## Auto Breeze

При выборе этой функции вентилятор вытяжки продолжит работать автоматически после завершения приготовления и выключения варочной панели. Вентилятор будет работать на минимальной скорости не более 20 минут. Использование этой функции позволит удалить запахи, оставшиеся после завершения приготовления.

При первом использовании варочной панели функция включается по умолчанию.

Когда функция работает, над опцией AUTO горит индикатор. После завершения цикла вентилятор автоматически выключается.

**Чтобы выключить функцию во время ее работы:**

Нажмите AUTO или . Вентилятор вытяжки выключится.

**Чтобы полностью отключить функцию:**

1. Войдите в меню: нажмите и удерживайте в течение 3 секунд. Затем нажмите и удерживайте .
2. Нажмите и удерживайте на переднем таймере до тех пор, пока на дисплее не появится **dF**.
3. Нажмите и удерживайте или на переднем таймере, пока не появится **Выкл (--)**.
4. Нажмите , чтобы выйти.



Рекомендуется не отключать функцию и не прерывать ее работу в течение всего цикла.

## 6.10 Структура меню

Таблица отображает основную структуру меню.

### Пользовательские настройки

Символ	Установка	Возможные варианты
<b>b</b>	Звук	Вкл / Выкл (--)
<b>P</b>	Ограничение мощности	15 - 73
<b>H</b>	Режим вытяжки	1 - 4
<b>dF</b>	Auto Breeze	Вкл / Выкл (--)
<b>E</b>	Журнал сигналов тревоги/ошибок	Список недавних сигналов тревоги/ошибок.

### Для ввода пользовательских

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

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

Для выхода из меню нажмите .


## OffSound Control

Звуки можно включить/выключить в меню  
> Пользовательские настройки.



См. раздел «Структура меню».

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

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

## 7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

### 7.1 Автоматическое выключение

Данная функция автоматически выключает варочную панель, если:

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

**Соотношение уровня нагрева / скорость вентилятора и времени, по истечении которого варочная панель выключается:**

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



Настройка скорости вентилятора	Варочная поверхность выключится через
--------------------------------	---------------------------------------




10 часов

### 7.2 Пауза

Эта функция устанавливает для всех работающих конфорок наименьший уровень нагрева. Скорость вращения вентилятора вытяжки снижается до отметки «1». При включении этой функции во время работы вытяжки в автоматическом режиме скорость вращения вентилятора вытяжки не снижается.

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

Данная функция не отключает функции таймера.

**1. Для включения функции** нажмите кнопку .

Уровень нагрева будет понижен до значения «1». Скорость вращения вентилятора вытяжки снижается до отметки «1».


**2. Для выключения функции:** нажмите .


Отобразится предыдущий уровень нагрева/скорость вентилятора.

### 7.3 Блокир. кнопок

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

Сначала задайте уровень нагрева / настройку скорости вентилятора.

**Для включения функции** нажмите кнопку .


**Для выключения функции** нажмите кнопку  повторно.





Функция выключается при выключении варочной поверхности.

### 7.4 Защита от детей


Эта функция предотвращает случайное использование варочной поверхности и вытяжки.


**Для включения функции** нажмите . Не устанавливайте уровень нагрева / уровень мощности вытяжки. Нажмите и



удерживайте  в течение 3 секунд, пока не появится индикатор над символом.

Выключите варочную поверхность с помощью .






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

**Для выключения функции** нажмите . Не устанавливайте уровень нагрева /

уровень мощности вытяжки. Нажмите и удерживайте  в течение 3 секунд, пока индикатор над символом не погаснет. Выключите варочную поверхность с помощью .

### Приготовление при включенной

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

### 7.5 Bridge




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

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

Сначала следует установить уровень нагрева одной из левых конфорок.

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

**Выключение функции коснитесь:** . Конфорки работают независимо друг от друга.

## 8. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

## 8.1 Посуда



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

Используйте индукционные конфорки с подходящей кухонной посудой.

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

### Материал посуды

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

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

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

### Размеры посуды

- Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды.
- Эффективность конфорки зависит от диаметра кухонной посуды. Посуда с дном, 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

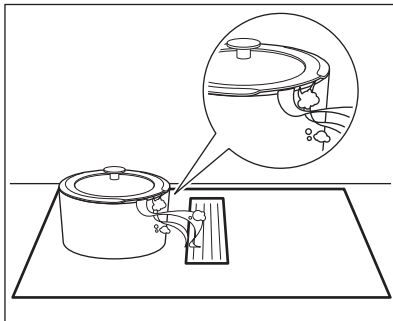
спецификации конфорок. Не храните посуду рядом с панелью управления во время приготовления. Это может повлиять на работу панели управления или случайно включить функции варочной панели.



См. «Технические данные».

## Крышки с функцией вентиляции пара

Для дальнейшей оптимизации приготовления вместе с вытяжкой можно использовать специальные крышки для посуды с функцией вентиляции пара. Крышки предназначены для направления пара, образующегося в кастрюле, к вытяжке, что минимизирует нежелательные запахи и повышенную влажность на кухне. Крышки нескольких размеров можно приобрести отдельно для большинства типов посуды. Для получения дополнительной информации посетите наш веб-сайт.



## 8.2 Шумы во время работы

### Если вы слышите:

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

- пощелкивание: раздается щелчок электрического переключателя.
- шипение, жужжание: работает вентилятор.

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

### 8.3 Öko 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.

### 8.4 Упрощенное руководство по приготовлению

Соотношение установки уровня нагрева и энергопотребления конфорки не является

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



Данные, приведенные в таблице, предназначены исключительно для ознакомления.

Настройки на-грева	Используйте для:	Время (мин)	Советы
1	Сохранения приготовленных блюд теплыми.	при необ-ходимости	Накройте кухонную посуду крышкой.
1 - 2	Голландский соус, растапливание: сливочное масло, шоколад, желатин.	5 - 25	Время от времени перемешивайте.
2	Застывание: пышный омлет, запеченные яйца.	10 - 40	Приготовление под крышкой.
2 - 3	Рис, сваренный на медленном огне, и молочные блюда, разогрев готовых блюд.	25 - 50	Добавьте воды в количестве, как минимум вдвое превышающем количество риса. Перемешивайте молочные блюда на середине приготовления.
3 - 4	Тушение овощей, рыбы, мяса.	20 - 45	Добавьте несколько столовых ложек воды. Проверяйте количество воды во время процесса приготовления.
4 - 5	Приготовление картофеля и других овощей на пару.	20 - 60	Налейте на дно кастрюли 1–2 см воды. Проверяйте уровень воды во время процесса приготовления. Держите крышку на кастрюле.
4 - 5	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов.	60 - 150	До 3 лл жидкости плюс ингредиенты.
6 - 7	Обжаривание на слабом огне: эскалоп, телятина «кордон блё», котлеты, рубленые котлеты, сосиски, печень, заправка для соуса, яйца, блины, пирожки.	при необ-ходимости	Переверните при необходимости.

Настройки на-грева	Используйте для:	Время (мин)	Советы
7 - 8	Сильная обжарка, картофельные биточки, стейки из филе говядины, стейки.	5 - 15	Переверните при необходимости.
9	Кипячение воды, приготовление макарон. изд., обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.		
<b>P</b>	Кипячение большого количества воды. PowerBoost включена.		

## 8.5 Указания и рекомендации по использованию вытяжки

- Решетка, закрывающая вытяжку, изготовлена из алюминия.
- При работе в режиме AUTO вентилятор начинает работать с низкой скоростью в

начале каждого цикла приготовления. Скорость постепенно увеличивается. Скорость вентилятора также можно регулировать вручную.

## 9. УХОД И ЧИСТКА

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 9.1 Общая информация

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

### ВНИМАНИЕ!

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

- Для очистки металлического бортика используйте только теплую воду со средством для мытья посуды. Очищайте и протирайте бортик с помощью ткани.

### ВНИМАНИЕ!

Не используйте для очистки бортика чистящий гель с мягким абразивным эффектом, а также полировочные средства, скребки и жесткую губку.

- В зазоре между стеклянной поверхностью и бортиком может скапливаться грязь и мелкие частицы пищи. Для очистки зазора между стеклянной поверхностью и бортиком используйте деревянную зубочистку.

### ВНИМАНИЕ!

Не используйте острые металлические инструменты для очистки зазора, так как они могут увеличить его и повредить бортик или стеклянную поверхность.

### 9.2 Очистка варочной панели

- **Удаление следующих загрязнений следует выполнять незамедлительно:** расплавленная

пластмасса, полиэтиленовая пленка, сахар и пищевые продукты, содержащие сахар. В противном случае эти загрязнения могут привести к повреждению поверхности варочной панели. Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься. Расположите специальный скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.

- **Удаление следующих загрязнений следует выполнять, только если поверхность варочной панели достаточно остыла:** известковый налет, круги от воды, пятна жира, пятна с металлическим отливом. Варочную поверхность следует чистить влажной тряпкой с неабразивным моющим средством. После очистки вытрите варочную панель насухо мягкой тканью.
- **Для удаления пятен с металлическим отливом, изменяющим первоначальный цвет поверхности:** протрите стеклянную поверхность тканью, смоченной в растворе воде с уксусом.

### 9.3 Очистка вытяжки

#### Решетка

Решетка пропускает воздух в вытяжку. Кроме того, она защищает систему вытяжки и предотвращает случайное попадание внутрь посторонних предметов. Решетку можно мыть вручную или в посудомоечной машине. Протрите решетку мягкой тканью.

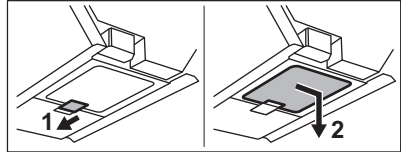
#### Поддон для капель

Под вытяжкой располагается поддон для капель. Он собирает конденсат, образующийся во время каждого процесса приготовления. Капли воды из системы вытяжки могут попадать в поддон для капель в любое время. Не забывайте регулярно опорожнять поддон. Поддон для капель становится виден сверху после извлечения решетки и корпуса фильтра вместе с фильтрами.

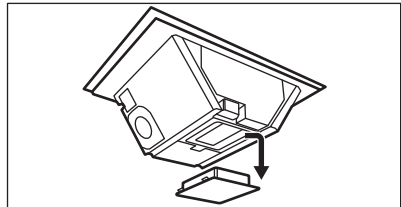
Перед проведением работ с поддоном для капель, убедитесь, что содержимое ящика или шкафа под варочной панелью

защищено от случайного попадания жидкости.

1. Чтобы получить доступ к поддону для капель, сначала откройте центральную защелку. Сдвиньте защелку в противоположном направлении. Возьмитесь за поддон для капель обеими руками и осторожно сдвиньте его вправо.



2. Переместите поддон для капель вертикально вниз. Будьте осторожны, чтобы не пролить воду.



3. Утилизируйте воду и промойте поддон для капель. Поддон для капель можно мыть вручную (с использованием мыла и мягкой ткани/губки) или в посудомоечной машине (стандартный цикл).

#### **⚠ ВНИМАНИЕ!**

Убедитесь, что в вытяжку не попала жидкость.

#### **Если внутри системы вытяжки попала вода или другие жидкости,**

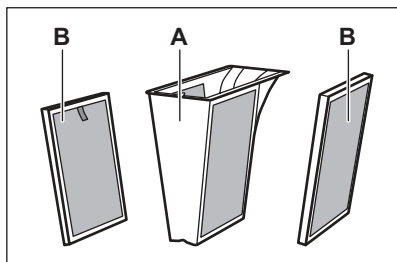
1. Выключите вытяжку.
2. Затем поднимите решетку и осторожно очистите зону вытяжки влажной тканью или губкой с добавлением мягкого моющего средства.
3. Вытрите губкой или сухой тканью излишки жидкости, скопившейся на дне камеры вытяжки.
4. При необходимости выполните очистку фильтра (см. раздел «Очистка фильтра вытяжки»).
5. При необходимости опорожните поддон для капель.



- Включите вытяжку, установите скорость вентилятора на 2 или более высокий уровень и дайте ей поработать в течение некоторого времени, чтобы избавиться от оставшейся влаги.

#### 9.4 Очистка и регенерация фильтров вытяжки

Фильтрующий блок состоит из следующих элементов: жирулавливающие фильтры с корпусом жирулавливающего фильтра **A** и съемные угольные фильтры с длительным сроком службы **B**.



Жирулавливающие фильтры **A** удерживают частицы жира, масла и остатков пищи, предотвращая их попадание в систему вытяжки. Угольные фильтры длительного срока службы **B**, содержащие пеноматериал с активированным углем, нейтрализуют запахи дыма и пищи во время приготовления.

Необходимо регулярно выполнять очистку фильтра и периодически проводить его регенерацию:

- Очистку жирулавливающих фильтров **A** следует проводить при наличии видимых загрязнений. Частота очистки зависит от количества жира и масла, используемого при приготовлении. Рекомендуется проводить очистку фильтров один раз в месяц или чаще при необходимости.
- Очистку угольных фильтров с длительным сроком службы **B** следует проводить при наличии видимых загрязнений.

- Регенерацию угольных фильтров с длительным сроком службы **B** следует проводить только при появлении уведомления . Максимальное количество циклов регенерации составляет 8 (приблизительно 3 года). По истечении этого времени необходимо провести замену старых фильтров на новые.
- Кроме того, варочная панель оснащена встроенным счетчиком с уведомлением для напоминания о необходимости проведения очистки жирулавливающих фильтров и восстановления угольных фильтров с длительным сроком службы. При первом включении вытяжки счетчик автоматически перезапускается. После 140 часов эксплуатации индикатор  начинает мигать, уведомляя о необходимости проведения очистки жирулавливающих фильтров и восстановления угольных фильтров с длительным сроком службы **B**. После выключения вытяжки и варочной панели уведомление остается включенным в течение 30 секунд. Уведомление не блокирует использование варочной панели.

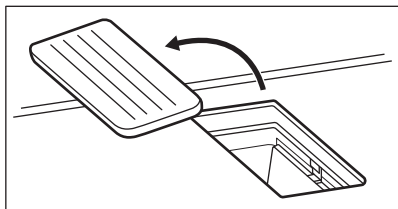
#### ВНИМАНИЕ!

Перенасыщенные фильтры могут представлять опасность возгорания.

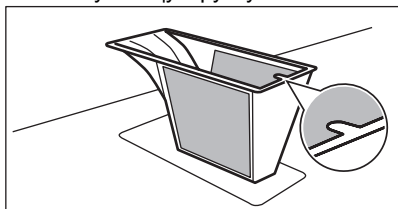
#### Разборка/повторная сборка фильтров

Фильтры и корпус жирулавливающего фильтра расположены прямо под решеткой в центре варочной панели. Осторожно снимите их, так как они могут быть скользкими из-за накопившегося жира.

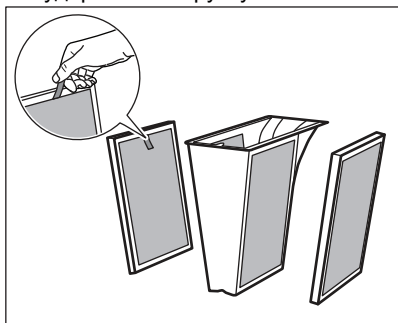
- Снимите решетку.



2. Извлеките корпус жирособиравателя, удерживая его за выступающую ручку.



3. Извлеките угольные фильтры с длительным сроком службы, удерживая за ручку.



4. Соберите блок фильтра после очистки:
- Вставьте угольные фильтры с длительным сроком службы в систему вытяжки вдоль встроенных направляющих.
  - Установите корпус жирособиравателя обратно в вытяжку.
  - Установите решетку на место.

### Очистка жирособиравателей и корпуса жирособиравателя

1. Тщательно вымойте корпус фильтра с жирособиравателями в теплой воде с использованием мягкого

чистящего средства, затем промойте его теплой водой. При необходимости для удаления остатков пищи можно использовать мягкую губку, мягкую ткань или неабразивную щетку. Вымойте жирособираватели и корпус жирособиравателя в посудомоечной машине при выборе любого стандартного цикла мойки.



В зависимости от типа средства для мытья посуды и количества циклов мойки посудомоечной машины может произойти незначительное изменение цвета сетки. Это не влияет на работу жирособиравателя.

Не рекомендуется использовать бумажные полотенца для очистки/сушки фильтрующих компонентов.

- Дайте фильтру некоторое время высохнуть при комнатной температуре.
- Установите корпус фильтра с жирособиравателями обратно в вытяжку.
- Если уведомление  включено, нажмите и отпустите  для сброса счетчика. Счетчик перезапустится.


### Очистка угольных фильтров с длительным сроком службы

1. Тщательно промойте фильтры в теплой воде без использования чистящих средств. Чистящие средства могут привести к снижению эффективности работы угольного фильтра. При необходимости для удаления остатков пищи можно использовать мягкую губку, мягкую ткань или неабразивную щетку. Кроме того, после удаления более сильных загрязнений фильтры можно также вымыть в посудомоечной машине при температуре 65–70 °C (с использованием программы продолжительностью более 90 мин)

- без добавления средства для мытья посуды и без посуды в одной загрузке.
- Оставьте фильтры сушиться на ночь при комнатной температуре. Перед сборкой фильтры необходимо полностью высушить.
  - Соберите блок фильтра и установите его обратно в вытяжку.

Регенерация угольных фильтров с длительным сроком службы

- Сначала проведите очистку фильтра, как описано выше.

- Поместите фильтры в духовой шкаф и просушите их в течение 120 мин при температуре 100 °С. Поместите фильтры на решетку, установленную на среднем уровне. Выберите режим духового шкафа без использования вентилятора.
- Соберите блок фильтра и установите его обратно в вытяжку.
- Нажмите и отпустите  для сброса счетчика. Счетчик перезапустится.

## 10. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ




### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 10.1 Поиск и устранение неисправностей

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Варочная панель не включает-ся или не работает.	Варочная панель не подключена 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 постоянно срабатывает, обратитесь к квалифицированному электрику.
	Уровень нагрева не задавался в течение 60 секунд.	Повторно включите варочную панель и менее чем через 60 секунд установите уровень нагрева.
	Вы одновременно коснулись двух или более датчиков.	Коснитесь только одного датчика.
	Работает Пауза.	См. раздел «Пауза».
Раздается постоянный звуковой сигнал.	На панели управления капли воды или жира.	Очистите панель управления.
	Неправильное подключение к электросети.	Отключите варочную панель от сети электропитания. Обратитесь к квалифицированному электрику или проверьте правильность установки прибора.

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Невозможно установить максимальную мощность нагрева одной из конфорок.	Другие конфорки потребляют максимально доступную мощность. Варочная панель работает надлежащим образом.	Уменьшите мощность, подводимую к двум конфоркам, подключенным к той же фазе. См. главу «Система управления мощностью».
Выдается звуковой сигнал, и варочная панель выключается. Выдается звуковой сигнал, когда варочная панель выключается.	На один или несколько датчиков положили посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с датчиков.
Варочная панель выключается.	На сенсоре  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.
Панель управления нагревается.	Посуда слишком большая или вы поставили ее слишком близко к панели 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 индикатор над символом  .	Работает Защита от детей или Блокир. кнопок.	См. разделы «Защита от детей» и «Блокир. кнопок».
Линейка управления мигает.	На конфорке отсутствует посуда или конфорка закрыта не целиком.	Разместите посуду на конфорке так, чтобы она полностью накрывала конфорку.
	Неподходящий тип посуды.	Используйте посуду, которая подходит для индукционных варочных панелей. См. «Указания и рекомендации».
	Диаметр дна посуды слишком маленький для данной зоны.	Используйте посуду подходящих размеров. См. «Технические данные».
Вытяжка не запускается и не выключается. Индикаторы над символами управления вытяжкой также могут мигать.	Вентилятор может автоматически выключаться при определенных условиях, например, в случае отсутствия надлежащей вентиляции помещения.	Откройте окно. Возможно, требуется установить переключатель окон. См. раздел «Сборка». Если выключатель окна уже установлен, убедитесь, что он установлен правильно. См. буклет по установке. Коснитесь любого символа. Вытяжка снова будет включена.

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Вентилятор вытяжки не работает должным образом, если включены функции вытяжки.	Слишком высокая температура воздуха вокруг вытяжки. Недостаточная циркуляция воздуха внутри и вокруг вытяжки.	Выключите варочную панель и отключите ее от сети электропитания. Подождите не менее 10 секунд, затем снова подключите ее к сети электропитания. Другие рекомендации: Постарайтесь понизить температуру окружающего воздуха. Извлеките фильтр вытяжки и удалите остаточную влагу с внутренней поверхности вытяжки. См. главу «Уход и очистка». Дайте вытяжке высохнуть в течение одного дня, затем снова включите вытяжку.
Пар, образующийся во время приготовления, недостаточно поглощается вытяжкой.	Крышки кухонной посуды установлены неправильно.	Если у вашей кухонной посуды нет вентиляционных крышек, обязательно наклоняйте крышки так, чтобы высвобождаемый пар направлялся к вытяжке. Информацию о специальных крышках с функцией вентиляции пара, рекомендованных для использования со встроенной вытяжкой, см. в разделе «Советы и рекомендации».
	Фильтр вытяжки перенасыщен.	Выполните очистку и регенерацию фильтра, а также сброс уведомлений. См. главу «Уход и очистка».
Загорается  и цифра.	Произошла ошибка в работе варочной панели.	Выключите и снова включите варочную панель спустя 30 секунд. Если снова загорится  , отключите варочную панель от сети электропитания. Примерно через 30 секунд снова включите варочную панель. Если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

## 10.2 Если проблему не удалось решить...

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

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

## 11. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

### 11.1 Табличка с техническими данными

Модель NCH74B01AB  
Тип 67 B4A 01 AD  
Индукционная 7.35 кВт  
Серийный №.....  
AEG

Продуктовый номер (PNC) 949 598 009 00  
220 - 240 В / 400 В 2N, 50 Гц  
Изготовлено в: Германия  
7.35 кВт



### 11.2 Спецификация конфорок

Конфорка	Номинальная мощность (максимальный уровень нагрева) [Вт]	PowerBoost [Вт]	Максимальная продолжительность PowerBoost [мин]	Диаметр посуды [мм]
Левая передняя	2300	3200	10	125 - 210
Левая задняя	2300	3200	10	125 - 210
Правая передняя	1400	2500	4	125 - 145
Задняя правая	1800	2800	10	145 - 180

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

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

## 12. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

### 12.1 Технические данные для варочной панели

Модель	NCH74B01AB	
Тип конфорочной (варочной) панели	Встраиваемая варочная панель	
Количество рабочих зон и/или участков	4	
Технология нагревания	Индукция	
Диаметр полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны (Ø)	Левая передняя	21.0 см
	Левая задняя	21.0 см
	Правая передняя	14.5 см
	Задняя правая	18.0 см

Потребление энергии каждой рабочей зоны или участка на килограмм (EC electric cooking, E <sub>cw</sub> )	Левая передняя	189.1 Вт·ч/кг
	Левая задняя	189.1 Вт·ч/кг
	Правая передняя	180.2 Вт·ч/кг
	Задняя правая	178.3 Вт·ч/кг
Потребление энергии конфорочной (варочной) панели на килограмм (EC electric hob, E <sub>Chob</sub> )		184.2 Вт·ч/кг

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

Данные энергопотребления относятся к зонам нагрева, которые идентифицируются по отметкам соответствующих конфорок.

## 12.2 Варочная панель — Энергосбережение

Вы можете экономить электроэнергию во время ежедневного приготовления пищи,

следуя приведенным ниже рекомендациям.

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

## 12.3 Информация о вытяжке и Технический лист с информацией о вытяжке

### Информационная карточка продукта в соответствии с (ЕС) No 65/2014

Наименование или торговая марка поставщика	AEG	
Идентификатор модели	NCH74B01AB	
Ежегодное потребление энергии – AEC <sub>hood</sub>	32.7	кВт·ч/г
Класс энергоэффективности	A+	
Динамическая эффективность жидкости – FDE <sub>hood</sub>	32.0	
Класс динамической эффективности жидкости	A	
Эффективность освещения – LE <sub>hood</sub>	-	люкс/Вт
Класс эффективности освещения	-	
Эффективность фильтрации жира – GFE <sub>hood</sub>	85.1	%
Класс эффективности фильтрации жира	B	
Минимальный расход воздуха при нормальном использовании	270.0	м.куб/ч
Максимальный расход воздуха при нормальном использовании	550.0	м.куб/ч
Расход воздуха при интенсивном/усиленном режиме	650.0	м.куб/ч
A-взвешенная звуковая мощность на минимальной скорости	50	дБ(A) отн. 1 пВт
A-взвешенная звуковая мощность на максимальной скорости	66	дБ(A) отн. 1 пВт
A-взвешенная звуковая мощность при интенсивной или увеличенной скорости	69	дБ(A) отн. 1 пВт

Потребляемая энергия в режиме отключения – P <sub>o</sub>	0.49	Вт
Потребляемая энергия в режиме ожидания – P <sub>s</sub>	-	Вт
<b>Дополнительная информация в соответствии с (EU) № 66/2014</b>		
Фактор увеличения времени – f	0.8	
Индекс энергоэффективности – EEI <sub>hood</sub>	42.6	
Измеренная величина расхода воздуха в высшей точке эффективности – Q <sub>ВЕР</sub>	286.7	м.куб/ч
Измеренное давление воздуха в высшей точке эффективности – P <sub>ВЕР</sub>	449	Па
Максимальный расход воздуха – Q <sub>max</sub>	650.0	м.куб/ч
Измеренная потребляемая мощность в высшей точке эффективности – W <sub>ВЕР</sub>	111.9	Вт
Номинальная мощность осветительной системы– WL	-	Вт
Среднее освещениеосветительной системы на поверхности пригото- вления еды– E <sub>middle</sub>	-	люкс

Прибор протестирован в соответствии с требованиями следующих стандартов: IEC / EN 61591, IEC / EN 60704-1, IEC / EN 60704-2-13, IEC / EN 50564.


## 12.4 Вытяжка — Энергосберегающий режим


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

- В начале процесса приготовления установите для вентилятора вытяжки низкую скорость. По окончании приготовления не выключайте вытяжку в течение еще нескольких минут.

- Скорость вентилятора следует увеличивать только для удаления большого количества пара или дыма. Функцию Boost рекомендуется использовать только в исключительных случаях.
- Регулярно проводите очистку фильтра вытяжки и выполняйте его замену в случае необходимости для обеспечения эффективной работы.
- Используйте максимальный диаметр системы воздуховодов для оптимизации эффективности и снижения уровня шума.

## 13. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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



## 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.....	34
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	37
3. ВСТАНОВЛЕННЯ.....	40
4. ОПИС ВИРОБУ.....	42
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	44
6. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ.....	45
7. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	49
8. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	51
9. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ.....	53
10. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	57
11. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	59
12. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	60
13. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	62

## 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.
- Дим є ознакою перегрівання. Ніколи не використовуйте воду для гасіння вогню під час готування. Вимкніть прилад і накрийте полум'я, наприклад, протипожежним покривалом або кришкою.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад не повинен бути підключеним через зовнішній перемикач, наприклад таймер, або підключений до мережі, що регулярно вмикається та вимикається службовим пристроєм.
- **ОБЕРЕЖНО:** Необхідно контролювати процес готування. Необхідно безперервно стежити за короткотривалим процесом готування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Небезпека займання: Не зберігайте речі на поверхнях для готування.
- Не можна класти на прилад металеві предмети, наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки, оскільки вони можуть нагрітись.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Не використовуйте пароочишувач для очищення приладу.
- Після користування елементом варильної поверхні вимкніть його за допомогою відповідної ручки. Не покладайтеся на детектор дефо.

- 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.
- Переконайтеся в тому, що кімната, в якій встановлюється прилад, достатньо провітрюється і в кімнату не потраплятиме зворотній потік газів від приладів, які працюють на газу або паливі, а також від відкритого вогню.
- Переконайтеся, що вентиляційні отвори не заблоковані, а повітря, що збирається приладом, не потрапляє до каналу, який використовується для відведення диму та пари з інших приладів (системи центрального опалення, термосифонів, водонагрівачів тощо).
- Коли прилад працює з іншими приладами, максимальний вакуум, що утворюється в приміщенні, не повинен перевищувати 0,04 мбар.
- Регулярно очищуйте фільтр витяжки та видаляйте жирові відкладення з приладу, щоби запобігти ризику виникнення пожежі.
- Задля уникнення небезпеки в разі пошкодження електричного кабелю його заміну має здійснювати виробник, представник авторизованого сервісного центру або інша кваліфікована особа.
- Якщо прилад підключено безпосередньо до електромережі, електрообладнання має бути оснащене ізолюючим пристроєм, який дозволяє відключати прилад від електромережі на всіх контактах. Повне відключення має відповідати умовам, визначеним у категорії перенапруги III. Засоби для від'єднання повинні бути вбудовані в стаціонарну електропроводку відповідно до правил електромонтажу.

- **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.
- Не встановлюйте таким чином, щоб повітря витягувалося в порожнину стіни, якщо така порожнина не призначена для цієї мети.
- Під час встановлення безканальної системи вихідний отвір вентилятора необхідно встановлювати

безпосередньо до стіни або відокремлювати стінкою шафи, щоби запобігти доступу до лез вентилятора.

- 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 відповідно до схеми підключення або брошури зі встановлення.
- У разі встановлення витяжного шлангу та за наявності або необхідності аксесуарів (стінний клапан, віконний вимикач та (або) пристрій для відкриття вікна) електричні з'єднання мають виконуватися кваліфікованим електриком відповідно до схеми підключення або брошури зі встановлення.

- прилад повинен бути заземлений.
- Перш ніж виконувати будь-які операції, переконайтеся, що прилад від'єднано від електромережі.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Переконайтеся, що прилад встановлено правильно. Незакріплений або невідповідний кабель живлення або штепсель (якщо є) можуть призвести до нагрівання роз'ємів.
- Використовуйте відповідний кабель живлення.
- Не допускайте заплутування кабелю живлення.
- Переконайтеся, що встановлено захист від ураження електричним струмом.
- Використовуйте на кабелі кабельний затискач.
- Під час підключення приладу до розетки переконайтеся, що кабель живлення або штепсель (якщо є) не торкаються гарячого приладу або посуду.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Стежте за тим, щоби не пошкодити штепсельну вилку (якщо є) або кабель живлення. Для заміни пошкодженого кабелю треба звернутися до нашого авторизованого сервісного центру або до електрика.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.

- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.

## 2.3 Користування

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків і ураження електричним струмом.

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Перед першим використанням зніміть всю упаковку, маркування та захисну плівку (якщо застосовно).
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано. Вентиляцію має періодично перевіряти кваліфікований фахівець.
- 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.
- Ніколи не використовуйте відкритий вогонь під час роботи вбудованої витяжки.
- Не використовуйте алюмінієву фольгу або інші матеріали між варильною поверхнею та посудом, якщо інше не вказано виробником цього приладу.

- Використовуйте лише аксесуари, рекомендовані виробником для цього приладу.

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека пожежі та вибуху.

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

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Не тримайте гарячий посуд на панелі керування.
- Не кладіть кришку гарячої каструлі на скляну варильну поверхню.
- Не допускайте, щоб посуд грівся, коли в ньому немає рідини.
- Будьте обережні, щоб не допускати падіння предметів чи посуду на прилад. Поверхня може бути пошкоджена.
- Не вмикайте зони варіння, якщо посуд порожній або відсутній.
- Ніколи не знімайте решітку або фільтр витяжки, коли працює вбудована витяжка або прилад.
- Ніколи не використовуйте вбудовану витяжку без фільтра витяжки.
- Не блокуйте впускний отвір вбудованої витяжки посудом.
- Не відкривайте нижню кришку, коли працює вбудована витяжка або прилад.
- Не ставте невеликі або легкі предмети біля вбудованої витяжки, щоб уникнути ризику, що вони застрягнуть.
- Кухонний посуд із чавуну або з пошкодженим дном може подрапати скло/склокераміку. Завжди піднімайте ці

предмети, коли потрібно їх перемістити на варильній поверхні.

## 2.4 Догляд та очищення

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

## 2.5 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру. Використовуйте лише оригінальні запасні частини.
- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.

## 2.6 Утилізація

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування або задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу звертайтеся до місцевих органів влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення 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 Кабінету Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

## 3. ВСТАНОВЛЕННЯ

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 3.1 Перед встановленням

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

Серійний номер .....

### 3.2 Вбудовані варильні поверхні

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

### 3.3 Збирання

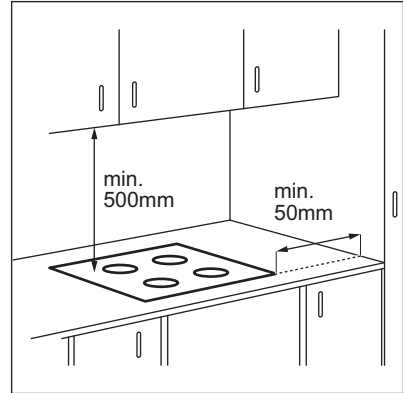
Докладну інформацію про збирання варильної поверхні див. у брошурі зі встановлення.

Дотримуйтеся схеми підключення варильної поверхні та схеми підключення віконного перемикача (якщо доречно), наведеної в буклеті та/або на етикетках під варильною поверхнею.

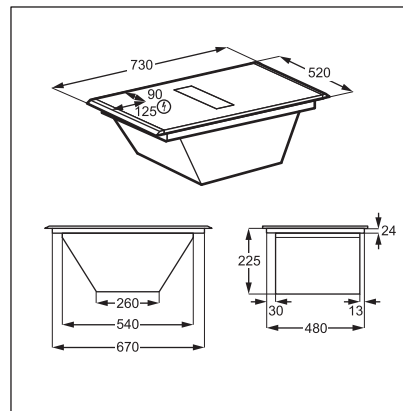


#### Тільки для окремих країн

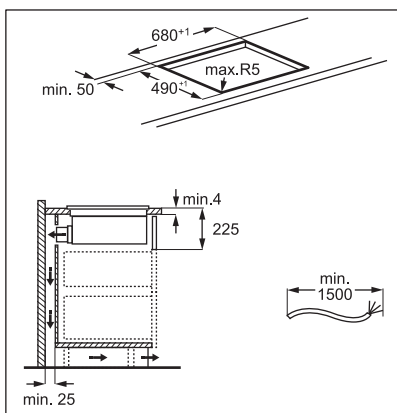
У разі встановлення витяжної системи може знадобитися віконний перемикач (зверніться до авторизованого фахівця). Вам потрібно придбати його окремо, оскільки він не постачається разом із варильною поверхнею. Віконний перемикач має встановлюватися уповноваженим фахівцем. Див. брошуру зі встановлення.



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







Знайдіть відео-керівництво «Як встановити варильну поверхню з витяжкою AEG 70 см», увівши повну назву, зазначену на малюнку нижче.



How to install your AEG  
Extractor Hob 70 cm



### Збирання корпусу фільтра

Перед першим використанням переконайтеся, що вугільні фільтри з тривалим терміном експлуатації вставлено всередину корпусу ручками всередину. Див. розділ «Очищення фільтрів витяжки». Після збирання корпусу фільтра вставте його в систему витяжки та встановіть решітку на витяжку.

### 3.4 З'єднувальний кабель

- Варильну поверхню оснащено з'єднувальним кабелем.
- Щоб замінити пошкоджений кабель живлення, використовуйте кабель типу, що витримує температуру 125 °C або вище.
- Діаметр однієї жили має бути 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 припаюйте кінці дротів. Це заборонено.

#### ⚠ УВАГА

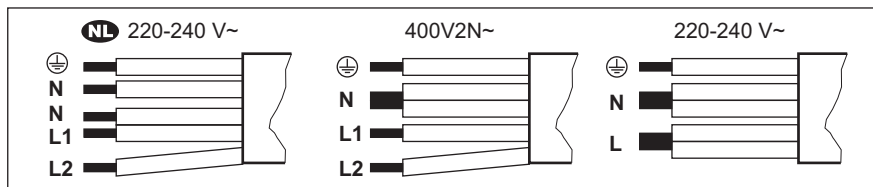
Не підключайте кабель без кінцевої кабельної муфти.

### Однофазне підключення

1. Зніміть кінцеву кабельну муфту з чорного, коричневого та синього дротів.
2. Зніміть частину ізоляцію з кінців коричневого, чорного та синього кабелів.
3. З'єднайте кінці чорного та коричневого кабелів.
4. Установіть нову кінцеву муфту дроту на спільний кінець дроту (потрібен спеціальний інструмент).
5. З'єднайте кінці двох синіх кабелів.
6. Установіть нову кінцеву муфту дроту на спільний кінець дроту (потрібен спеціальний інструмент).

### Двофазне підключення

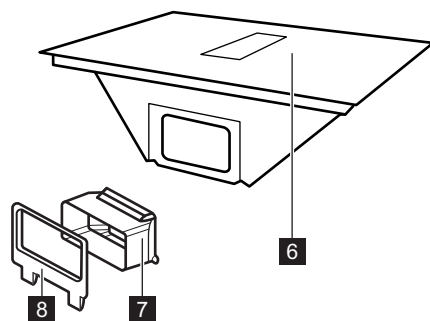
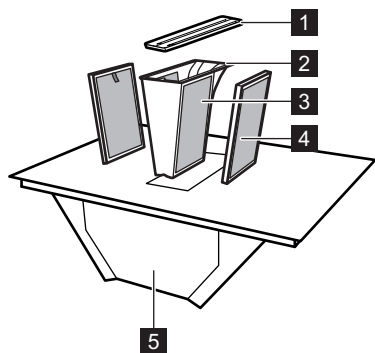
1. Зніміть кінцеву кабельну муфту з синіх дротів.
2. Зніміть частину ізоляцію з кінців синіх кабелів.
3. З'єднайте кінці двох синіх кабелів.
4. Установіть нову кінцеву муфту дроту на спільний кінець дроту (потрібен спеціальний інструмент).



<b>NL</b> 220 - 240 В~	Двофазне підключення: 400 В2N~	Однофазне підключення: 220 - 240 В~
5 × 1,5 мм <sup>2</sup>	5 × 1,5 мм <sup>2</sup> або 4 × 2,5 мм <sup>2</sup>	5 × 1,5 мм <sup>2</sup> або 3 × 4 мм <sup>2</sup>
Зелений — жовтий	Зелений — жовтий	Зелений — жовтий
N Синій і синій	N Синій і синій	N Синій і синій
L1 Чорний	L1 Чорний	L Чорний і коричневий
L2 Коричневий	L2 Коричневий	

## 4. ОПИС ВИРОБУ

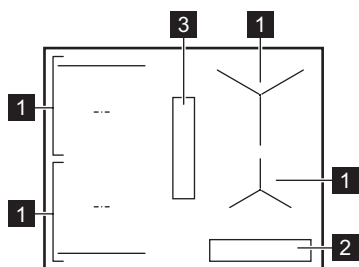
### 4.1 Огляд продукту



- 1** Решітка
- 2** Корпус жирового фільтра
- 3** Жировий фільтр (незнімний)
- 4** Вугільний фільтр з тривалим терміном експлуатації
- 5** Піддон (під системою витяжки)

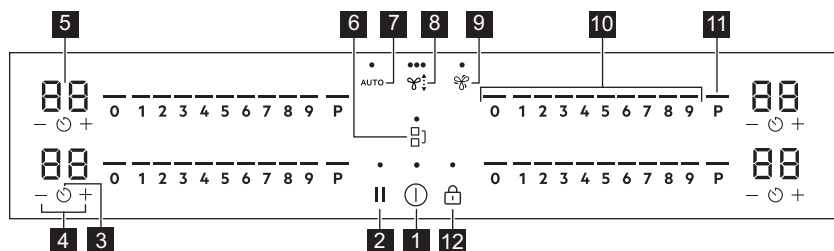
- 6** Варильна поверхня
- 7** Адаптер повітропроводу
- 8** Кріплення повітропроводу для задньої стінки

## 4.2 Оснащення варильної поверхні





- 1 Індукційна зона нагрівання
- 2 Панель керування
- 3 Витяжка

## 4.3 Структура панелі керування






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

Сенсорна кнопка	Функція	Опис
1	Увімк. / Вимк.	Увімкнення та вимкнення приладу.
2	Пауза	Увімкнення та вимкнення функції.
3	Таймер	Щоб установити функцію.
4	-	Збільшення або зменшення тривалості.
5	Дисплей таймера	Показує час у хвиликах.
6	Bridge	Увімкнення та вимкнення функції.
7	Автоматичний режим витяжки	Увімкнення та вимкнення функції.
8	Ручний режим витяжки	Для активації/деактивації функції та перемикання між 3 рівнями швидкості вентилятора.

Сенсорна кнопка	Функція	Опис
9 	Boost	Увімкнення та вимкнення функції.
10 -	Сектор керування	Установлення ступеня нагрівання.
11 P	PowerBoost	Увімкнення функції.
12 	Блокування / Захист від доступу дітей	Блокування та розблокування панелі керування.

## 4.4 Індикатори дисплея

Індикатор	Опис
 + цифра	Виникла несправність.
	Вугільний фільтр з тривалим терміном експлуатації потребує оновлення.
	OptiHeat Control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла): продовжити готування / підтримання теплим / залишкове тепло.

## 5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!




Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.



### 5.1 Обмеження потужності

Обмеження потужності визначає загальну потужність варильної поверхні, яка відповідає обмеженням запобіжників у будинку.

За промовчанням прилад встановлюється на найвищий можливий рівень потужності.

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

- Увійдіть в меню: натисніть і утримуйте  протягом 3 секунд. Потім натисніть і утримуйте .
- Натисніть і утримуйте  на передньому таймері, доки не з'явиться P.

- Натисніть  /  на передньому таймері, щоб встановити рівень потужності.

- Натисніть , щоб вийти. **Рівні потужності**

Див. розділ «Технічні дані».



### УВАГА

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


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

## 6. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 6.1 Увімкнення та вимкнення

Натисніть і утримуйте , щоб увімкнути або вимкнути варильну поверхню.

### 6.2 Виявлення посуду

Ця функція вказує на наявність посуду на варильній поверхні та вимикає зони готування, якщо під час процесу готування не виявлено посуду.

Якщо ви поставили посуд на зону готування перед вибором ступеня нагріву, на секторі керування з'явиться індикатор над 0.

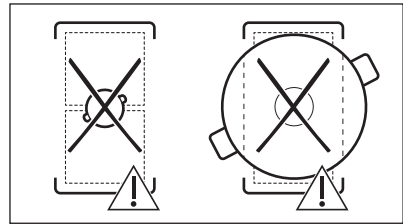
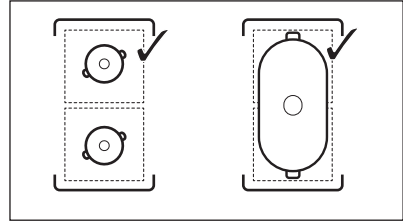
Якщо ви тимчасово приберете посуд з увімкненої зони готування, індикатори над відповідним сектором керування почнуть блимати. Якщо ви не поставите посуд назад на активовану зону готування протягом 120 секунд, зона готування автоматично вимкнеться.

Щоби відновити готування, не забудьте знову поставити посуд на зону готування в межах зазначеного часу.

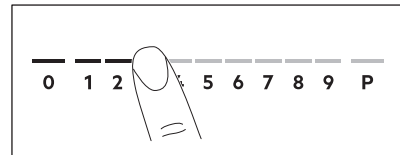
### 6.3 Користування зонами готування

Поставте посуд у центр обраної зони. Індукційні зони нагрівання автоматично пристосовуються до розміру дна посуду.

За допомогою функції Bridge можна готувати у великому посуді, розміщеному на двох зонах нагрівання одночасно. Посуд має накривати центри обох зон, але не виходити за позначки зони. Якщо посуд розташовано між двома центрами, функція Bridge не активується.



### 6.4 Ступені нагріву



1. Натисніть потрібний ступінь нагрівання на секторі керування.

Індикатори над сектором керування з'являються відповідно вибраному ступеню нагрівання.

2. Щоби вимкнути зону готування, натисніть 0.

### 6.5 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**.

**Вимкнення функції:** змініть ступінь нагрівання.




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

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

 /  /  Поки видно індикатор, є ризик отримання опіків від залишкового тепла.

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

Індикатори з'являються, коли зона нагрівання гаряча. Вони показують рівень залишкового тепла в зонах нагрівання, які використовуються в даний час:

-  - продовжити готування,
-  - підтримання теплим,
-  - залишкове тепло.

Також може з'явитися індикатор:

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



Індикатор зникає, коли зона нагрівання охолоне.


## 6.7 Налаштування таймера


Таймер зворотного відліку часу

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

Встановіть ступінь нагрівання для відповідної зони готування, а потім налаштуйте функцію.

1. Натисніть . На дисплеї таймера з'являється 00.
2. Натисніть **+** або **-**, щоби встановити час (00-99 хвилин).
3. Натисніть , щоби запустити таймер, або зачекайте 3 секунди. Починається зворотний відлік часу таймера.


**Щоби змінити час:** виберіть зону готування за допомогою  і натисніть **+** або **-**.


**Щоб вимкнути функцію:** виберіть зону готування за допомогою  і натисніть **-**. Час, що залишився, відрاهується назад до значення 00.

Таймер завершить відлік, пролунає звуковий сигнал і почне блимати 00. Зона нагрівання вимикається. Натисніть будь-який символ, щоби вимкнути сигнал і блимання.

## Таймер

Цю функцію можна використовувати, коли варильна поверхня увімкнена, а зони нагрівання не працюють. Індикатор ступеня нагріву показує 00.

1. Натисніть .
2. Натисніть **+** або **-**, щоби задати час. Таймер завершить відлік, пролунає звуковий сигнал і почне блимати 00. Натисніть будь-який символ, щоби вимкнути сигнал і блимання.

**Щоби вимкнути функцію:** натисніть  і **-**. Час, що залишився, відрاهується назад до значення 00.

## 6.8 Управління потужністю

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

- Якщо потужність варильної поверхні досягне максимально допустимого значення (див. паспортну табличку),

потужність зон готування буде автоматично знижено.

- Пріоритет завжди надається налаштуванню ступеню нагрівання тієї зони готування, яку було обрано першою. Решту потужності буде розділено між іншими зонами готування відповідно до порядку їхнього вибирання.
- Для зон готування, які мають зменшену потужність, сектор керування блимає та показує максимально можливі ступені нагрівання.
- Зачекайте, доки дисплей перестане блимати, або зменшіть ступінь нагрівання обраної зони нагрівання. Зони готування і далі працюватимуть зі зниженою потужністю. За потреби змініть ступінь нагрівання зон готування вручну.
- Витяжний вентилятор завжди доступний як електричне навантаження.



## 6.9 Функції витяжки

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### Увімкнення та вимкнення витяжки

Витяжка може працювати разом із варильною поверхнею під час процесу готування, а також коли варильну поверхню вимкнено.

1. Натисніть , щоб увімкнути витяжку. Пролунає звуковий сигнал і над символом з'явиться індикатор.
2. За потреби відрегулюйте швидкість вентилятора, натиснувши символ. Індикатори змінюються відповідно до поточної швидкості вентилятора.
3. Щоб вимкнути витяжку, натисніть  кілька разів, доки не зникнуть індикатори над символом.

### AUTO

Функція автоматично регулює рівень швидкості вентилятора залежно від



вибраного ступеня нагрівання варильної поверхні.

Під час першого використання варильної поверхні функція зазвичай активується за промовчанням.

Цю функцію можна ввімкнути, коли варильну поверхню вимкнено, але не ввімкнено жодну із зон готування, або в будь-який момент під час сеансу готування.



Якщо ввімкнути функцію, коли варильну поверхню вимкнено, жодна з зон готування не працює, а на секторі керування не видно індикації залишкового тепла, тоді ця функція вимкнеться автоматично через декілька секунд.

1. Натисніть і утримуйте , щоб увімкнути варильну поверхню.
2. Натисніть AUTO, щоб увімкнути функцію. Пролунає звуковий сигнал і над символом з'явиться індикатор.
3. Поставте посуд на варильну поверхню та оберіть ступінь нагрівання. За потреби збільште або зменште ступінь нагрівання.
4. Натисніть 0 на секторі керування варильною поверхнею, щоби вимкнути зону готування або , щоби вимкнути варильну поверхню.

Витяжка реагує на ступінь нагрівання, відповідно збільшуючи або зменшуючи рівень швидкості вентилятора. Над символом витяжки з'являються індикатори.

5. Щоб вимкнути функцію під час готування та перемкнутися в ручний режим витяжки, натисніть AUTO. Лунає звуковий сигнал і зникає індикатор над символом.

## Автоматичні режими — рівні швидкості вентилятора

Режим ви-тяжки	Рівень залишкового тепла (варильна поверхня вимкнена)			Рівень залишкового тепла (варильна поверхня увімкнена)			Варка	Смаження
	0							
H1	-	-	-	-	-	-	-	1
H2	-	-	-	-	-	1	1	1
H3	-	-	-	-	1	1	1	2
H4	-	-	-	1	1	1	2	3



Якщо ви вимкнете варильну поверхню під час роботи AUTO, цю функцію буде збережено для наступного сеансу готування.

### Boost

Функція вмикає вентилятор витяжки на максимальному рівні швидкості.

1. Натисніть , щоб увімкнути функцію. Пролунає звуковий сигнал і над символом з'явиться індикатор.
2. Натисніть знову, щоб вимкнути функцію, якщо необхідно.

Функція може працювати безперервно максимум упродовж 8 хвилин. Після цього значення швидкості вентилятора автоматично змінюється на 3. За потреби цю функцію можна ввімкнути знову.

### Auto Breeze

Функція автоматично налаштовує вентилятор витяжки на продовження роботи після завершення готування та вимкнення варильної поверхні. Вентилятор працює на мінімальній швидкості протягом максимум 20 хвилин. Функція усуває будь-які неприємні запахи після готування.

Під час першого використання варильної поверхні функція активується за замовчуванням.

Коли функцію увімкнено, індикатор AUTO з'явиться вище. Після завершення циклу вентилятор вимикається автоматично.

### Щоб вимкнути функцію під час роботи:

Натисніть AUTO або .  
Вентилятор витяжки вимикається.

### Щоб повністю вимкнути функцію:

1. Увійдіть в меню: натисніть і утримуйте протягом 3 секунд. Потім натисніть і утримуйте .
2. Натисніть і утримуйте на передньому таймері, доки на екрані не з'явиться dF.
3. Натисніть і утримуйте або на передньому таймері, доки не з'явиться **Вимк. (--)**.
4. Натисніть , щоб вийти.



Рекомендується не вимикати функцію та не переривати її роботу протягом усього циклу.

## 6.10 Структура меню



У таблиці показано базову структуру меню.


### Налаштування користувача



Символ	Налаштування	Можливі опції
b	Звук	Увімк. / Вимк. (--)
P	Обмеження потужності	15 - 73
H	Режим витяжки	1 - 4
dF	Auto Breeze	Увімк. / Вимк. (--)



Сим-вол	Налаштування	Можливі опції
E	Історія попереджень/помилки	Список останніх попереджень/помилки.

**Щоб ввести налаштування користувача,** натисніть і утримуйте  протягом 3 секунд. Потім натисніть і утримуйте . Налаштування з'являються на таймері для лівих зон готування.

**Навігація в меню:** меню складається із символу налаштування та значення. На задньому таймері з'являється символ, а на передньому таймері — значення. Для переходу між налаштуваннями натисніть  на передньому таймері. Щоби змінити

значення налаштування, натисніть  або  на передньому таймері.

**Щоби вийти з меню:** натисніть .


## OffSound Control

Звуки можна увімкнути/вимкнути в «Меню > Налаштування користувача».



Див. розділ «Структура меню».

Коли звукові сигнали вимкнено, ви однаково почуєте звуковий сигнал, коли:

- ви торкаєтесь .
- спрацює таймер,
- ви натискаєте неактивний символ.

## 7. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

### 7.1 Автоматичне вимикання

**Функція автоматично вимикає варильну поверхню у разі, якщо:**

- усі зони готування, а також витяжку деактивовано,
- ви не встановили жодного ступеня нагріву або швидкості вентилятора після увімкнення варильної поверхні, ви вилили або поклали щось на панель керування більш, ніж на 10 секунд (каструлю, ганчірку тощо). Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Зніміть предмет або очистьте панель керування.
- варильна поверхня занадто нагрілася (наприклад, це може статися після википання всієї води в каstrулі). Зачекайте, доки зона нагрівання охолоне, перш ніж знову використовувати варильну поверхню.
- Ви не вимикаєте зону нагрівання й не змінюєте ступінь нагрівання. Через деякий час варильна поверхня вимикається.

**Співвідношення між ступенем нагріву / швидкістю вентилятора і часом, після якого прилад вимикається:**

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

Налаштування швидкості вентилятора	Витяжка вимикається через
	10 годин

### 7.2 Пауза

Ця функція налаштовує всі зони нагрівання, які працюють, на режим найнижчої температури. Швидкість вентилятора витяжки знижується до 1. Якщо ви активуєте функцію під час роботи витяжки в автоматичному режимі, швидкість вентилятора витяжки не зменшується.

Під час роботи функції можна використовувати ① та ||. Усі інші символи на панелі керування заблоковано.

Функція не припиняє роботу функції «Таймер».

**1. Щоб увімкнути функцію:** натисніть ||.

Ступінь нагріву знижується до 1. Швидкість вентилятора витяжки знижується до 1.

**2. Щоби вимкнути функцію,** натисніть ||.

З'явиться попереднє налаштування ступеня нагрівання / швидкості вентилятора.

### 7.3 Блокування

Можна заблокувати панель керування під час роботи варильної поверхні. Це запобігає випадковій зміні встановленого ступеня налаштування нагрівання / швидкості вентилятора.

Спочатку встановіть ступінь налаштування нагрівання / швидкість вентилятора.

**Щоб увімкнути функцію:** натисніть 🔒.

**Щоби вимкнути функцію:** натисніть 🔒 ще раз.



Ця функція вимикається після вимкнення варильної поверхні.

### 7.4 Захист від доступу дітей

Ця функція запобігає випадковому вмиканню варильної поверхні та витяжки.

**Щоб увімкнути функцію:** натисніть ①. Не встановлюйте ступінь нагріву/швидкість витяжки. Натисніть і утримуйте 🔒 протягом 3 секунд, доки не з'явиться індикатор над символом. Вимкніть варильну поверхню за допомогою ①.



Функція залишається увімкненою після вимкнення варильної поверхні.

Індикатор над символом 🔒 світиться.

**Щоби вимкнути функцію:** натисніть ①. Не встановлюйте ступінь нагріву/швидкість витяжки. Натисніть і утримуйте 🔒 протягом 3 секунд, доки не зникне індикатор над символом. Вимкніть варильну поверхню за допомогою ①.

### Готування з увімкненою функцією:

натисніть ①, потім натисніть 🔒 і утримуйте протягом 3 секунд, доки індикатор над символом не зникне. Тепер можна керувати варильною поверхнею. Коли варильна поверхня вимикається за допомогою ①, функція вмикається знову.

### 7.5 Bridge



Ця функція працює, лише коли каструля накриває центри двох зон. Додаткову інформацію щодо правильного розміщення посуду див. у розділі «Використання зон готування».

Ця функція поєднує дві ліві зони готування, і вони працюють як одна зона готування.

Спочатку встановіть ступінь нагрівання для однієї лівої зони готування.

**Щоб увімкнути функцію:** торкніться ■<sup>1</sup>. Щоби встановити або змінити ступінь нагрівання, торкніться одного із сенсорів керування.

**Щоб вимкнути функцію,** торкніться ■<sup>1</sup>. Зони готування працюють незалежно.

## 8. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 8.1 Посуд



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

Використовуйте відповідний посуд на індукційних зонах нагрівання.

- Щоб запобігти перегріванню та покращити ефективність роботи зон, посуд повинен бути якомога товстішим і рівнішим.
- Перш ніж ставити посуд на варильну поверхню, переконайтеся, що його дно чисте та сухе.
- Завжди будьте обережні, щоб не ковзати та не терти посуд по краях і кутах скла або бічних декоративних панелях, оскільки це може призвести до сколів або пошкодження скляної 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.

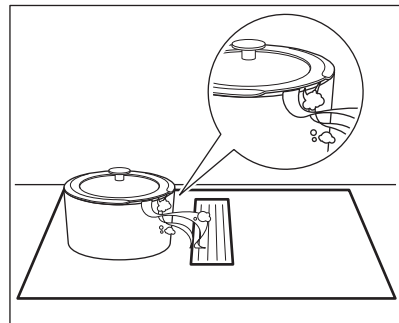
- З міркувань безпеки та для отримання оптимальних результатів готування не використовуйте посуд більшого розміру, ніж зазначено в розділі «Специфікації зон нагрівання». Не залишайте посуд близько до панелі керування під час процесу готування. Це може вплинути на функціонування панелі керування або випадково активувати функції варильної поверхні.



Див. розділ «Технічні дані».

#### Кришки для відведення пари

Щоби додатково оптимізувати сеанси готування, окрім витяжки можна використовувати спеціальні кришки для відведення пари на вашому посуді. Кришки призначені для того, щоби спрямовувати пару, що утворюється всередині каstrулі, у напрямку витяжки, зменшуючи небажаний запах готування та надмірну вологість повітря на кухні. Кришки можна придбати окремо в кількох розмірах, які відповідають розповсюдженим типам посуду. Для отримання додаткової інформації відвідайте наш веб-сайт.



### 8.2 Шум під час роботи

Якщо ви чуєте:

- потріскування: посуд виготовлено з різних матеріалів (конструкція «сандвіч»).
- свист: зону готування встановлено на високому рівні потужності, крім того, посуд виготовлено з різних матеріалів (складається з багатьох шарів).
- гудіння: встановлено високий рівень потужності.
- клацання: відбувається перемикання електроенергії.
- шипіння, дзижчання: працює вентилятор.

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

### 8.3 Өко 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.

### 8.4 Спрощений посібник з приготування

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



Дані в таблиці є орієнтовними.

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

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

## 8.5 Поради й рекомендації щодо витяжки

- Решітку, що накриває витяжку, виготовлено з алюмінію.
- Коли ввімкнено режим AUTO, вентилятор запускається на низькій

швидкості на початку кожного сеансу готування. Швидкість поступово збільшується. Можна також налаштувати швидкість вентилятора вручну.

## 9. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 9.1 Загальна інформація

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

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

- Для металеві бічної декоративної панелі використовуйте лише засіб для миття посуду з теплою водою. Для очищення та протирання декоративної панелі використовуйте ганчірку.

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не використовуйте м'який абразивний засіб для чищення, будь-які полірувальні мийні засоби, шкребки або жорсткий шар губки для очищення бічної декоративної панелі.

- У проміжку між скляною поверхнею та бічною декоративною панеллю може накопичуватися бруд і дрібні часточки їжі. Використовуйте дерев'яну зубочистку для очищення проміжку між скляною поверхнею та бічною декоративною панеллю.

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не використовуйте гострі металеві інструменти для очищення проміжку, оскільки вони можуть розширити проміжок і пошкодити бічне декоративне оздоблення або скляну поверхню.

### 9.2 Чищення варильної поверхні

- **Негайно видаліть:** розплавлену пластмасу й полімерну плівку, соль, цукор та залишки страв, що містять цукор, якщо цього не зробити, то забруднення може призвести до пошкодження варильної поверхні. Будьте обережні, щоб уникнути опіків. Використовуйте спеціальний шкребок

для варильних поверхонь під гострим кутом до скляної поверхні і пересувайте лезо по поверхні.

- **Видаліть, коли варильна поверхня достатньо охолоне:** вапняні та водяні розводи, плями жиру, блискуче металеве знебарвлення. Очищуйте варильну поверхню вологою ганчіркою та неабразивним мийним засобом. Після очищення витріть варильну поверхню насухо м'якою ганчіркою.
- **Видалення блискучого металевого знебарвлення:** скористайтеся розчином води з оцтом та витріть скляну поверхню ганчіркою.

### 9.3 Очищення витяжки

#### Решітка

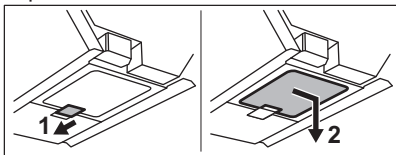
Решітка спрямовує повітря у витяжку. Крім того, вона захищає систему витяжки та запобігає випадковому падінню сторонніх предметів всередину. Решітку можна мити вручну або в посудомийній машині. Протріть решітку м'якою тканиною.

#### Піддон

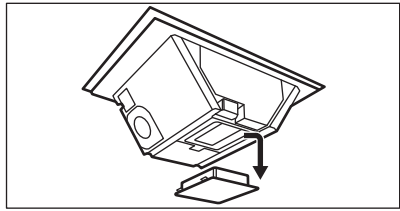
Під витяжкою є піддон. Він збирає конденсат, що утворюється під час кожного процесу готування. У будь-який час із системи витяжки вода може капати в піддон. Не забувайте регулярно спорожнювати піддон. Піддон видно зверху, якщо зняти решітку та корпус фільтра разом з фільтрами.

Перш ніж дістатися до піддону, переконайтеся, що вміст шухляди або шафи під варильною поверхнею захищено від випадкового розливання.

1. Щоб дістатися до піддону, спочатку розблокуйте центральну засувку. Витягніть засувку в протилежному напрямку. Візьміться за піддон обома руками та обережно витягніть його вправо.



2. Пересуньте піддон вертикально вниз. Будьте обережні, щоб не пролити воду.



3. Утилізуйте воду та промийте піддон. Піддон можна мити вручну (за допомогою мила та м'якої ганчірки / губки) або в посудомийній машині (стандартний цикл).

#### **⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

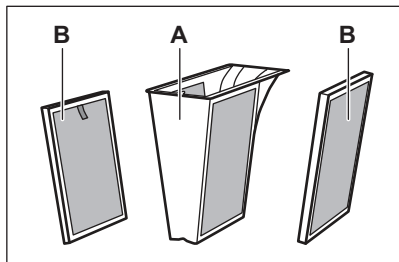
Стежте, щоб рідина не потрапила всередину витяжки.

#### **Якщо вода або інші рідини пролилися всередину системи витяжки:**

1. Вимкніть витяжку.
2. Підніміть решітку й обережно очистіть зону витяжки вологою ганчіркою або губкою та м'яким мийним засобом.
3. Протріть зібрану рідину на дні камери витяжки губкою або сухою ганчіркою.
4. За потреби очистіть фільтр (див. розділ «Очищення фільтра витяжки»).
5. За потреби спорожніть піддон.
6. Увімкніть витяжку, встановіть рівень швидкості вентилятора на 2 або вище й дайте їй попрацювати деякий час, щоб позбутися залишкової вологи.



### 9.4 Очищення та оновлення фільтрів витяжки

Фільтрувальний блок складається з таких елементів: жирові фільтри разом з корпусом жирового фільтра **A** та знімні вугільні фільтри з тривалим терміном експлуатації **B**.



Жировловлювальні фільтри **A** збирають жир, олію та залишки їжі та запобігає їх потраплянню в систему витяжки. Вугільні фільтри з тривалим терміном експлуатації **B**, що містить матеріал з активованого вугілля, нейтралізують запахи диму та приготування їжі.

Очищуйте фільтри регулярно і оновлюйте їх періодично:

- Очищуйте жирові фільтри **A**, як тільки стане видно накопичений жир. Частота очищення залежить від кількості жиру та олії, що використовується під час готування. Рекомендується очищувати фільтри один раз на місяць або частіше, якщо це необхідно.
- Очищуйте вугільні фільтри з тривалим терміном експлуатації **B** лише тоді, коли видно накопичений жир.
- Оновлюйте вугільні фільтри з тривалим терміном експлуатації **B**, лише коли з'являється повідомлення . Максимальна кількість циклів оновлення становить 8 (приблизно 3 роки). Після цього фільтри необхідно замінити на нові.
- Крім того, варильна поверхня має вбудований лічильник з повідомленням, яке нагадує про очищення жирових фільтрів та оновлення вугільних фільтрів з тривалим терміном експлуатації. Лічильник повідомлень автоматично перезапуститься під час першого вмикання витяжки. Через 140 годин використання індикатор  починає блимати, сигналізуючи про те, що настав час очистити жирові фільтри та оновити вугільні фільтри з тривалим

терміном експлуатації **B**. Повідомлення залишається ввімкненим протягом 30 секунд після вимкнення витяжки та варильної поверхні. Повідомлення не блокує використання варильної поверхні.

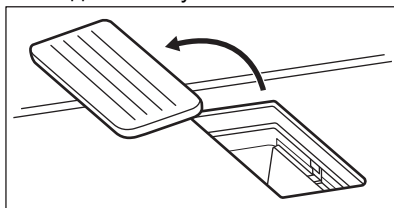
### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Перенасичені фільтри можуть становити ризик виникнення пожежі.

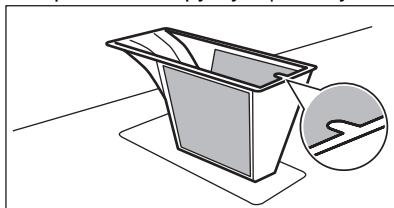
## Розбирання / збирання фільтрів

Фільтри та їх корпуси розташовані безпосередньо під решіткою в центрі варильної поверхні. Обережно видаліть їх, оскільки вони можуть бути слизькими через накопичений жир.

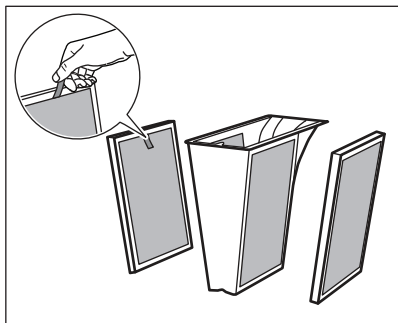
### 1. Видаліть сітку.



### 2. Вийміть корпус жирового фільтра, тримаючи за ручку, що виступає.



### 3. Вийміть вугільні фільтри з тривалим терміном експлуатації, тримаючи за ручку.



4. Після очищення знову зберіть фільтр:
  - a. Вставте вугільні фільтри з тривалим терміном експлуатації в систему витяжки вздовж вбудованих напрямних.
  - b. Помістіть корпус жирового фільтра назад всередину.
  - c. Встановіть решітку на місце.

### Очищення жирових фільтрів і корпусу жирового фільтра

1. Ретельно промийте корпус жирового фільтра теплою водою з використанням м'якого засобу для чищення, потім промийте його теплою водою. За потреби можна використовувати м'яку губку, тканину або неабразивну щітку для видалення залишків їжі.  
Мийте жирові фільтри та корпус жирового фільтра в посудомийній машині під час будь-якого стандартного циклу миття.





Залежно від типу мийного засобу та кількості циклів миття в посудомийній машині на сітці може з'явитися незначне знебарвлення. Це не впливає на роботу жирового фільтра.

Не рекомендується використовувати паперові рушники під час очищення/сушіння компонентів фільтра.

2. Залиште його на деякий час для висихання за кімнатної температури.


3. Встановіть корпус жирового фільтра разом із жировими фільтрами назад всередину.

4. Якщо повідомлення  увімкнено, натисніть і недовго утримуйте , щоб скинути дані лічильника. Лічильник перезапуститься.

### Очищення вугільних фільтрів із тривалим терміном експлуатації

1. Ретельно промийте фільтри в теплій воді без засобів для чищення. Мийні засоби можуть пошкодити вугільну фільтрацію. За потреби можна використовувати м'яку губку, тканину або неабразивну щітку для видалення залишків їжі. Крім того, після видалення більш сильного бруду з фільтрів можна мити фільтри в посудомийній машині при температурі 65–70 °C (з використанням програми тривалістю довше 90 хв), без мийних засобів і без іншого посуду в машині.
2. Залиште фільтри висохнути протягом ночі за кімнатної температури. Перед збиранням фільтри необхідно повністю висушити.
3. Зберіть фільтрувальний блок і вставте його назад.

### Оновлення вугільних фільтрів з тривалим терміном експлуатації

1. Спочатку почистіть фільтри, як описано вище.
2. Покладіть фільтр у духову шафу, установіть програму на 100 °C та 120 хв. Встановіть фільтри на середню комбіновану решітку. Використовуйте функцію духовки без вентилятора.
3. Зберіть фільтрувальний блок і вставте його назад.
4. Коротко натисніть , щоб скинути лічильник. Лічильник перезапуститься.




## 10. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 10.1 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.  Запобіжник перегорів.	Перевірте, що варильну поверхню правильно під'єднано до мережі.  Переконайтеся в тому, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.
	Ви не встановили ступінь нагрівання протягом 60 секунд.	Увімкніть варильну поверхню знову та встановіть ступінь нагрівання не пізніше ніж через 60 секунд.
	Ви торкнулися двох або більшої кількості сенсорних кнопок одночасно.	Торкніться лише однієї сенсорної кнопки.
	Працює Пауза.	Див. розділ «Пауза».
	На панелі керування є плями води або жиру.	Очистіть панель керування.
Ви можете почути безперервний звуковий сигнал.	Неправильне підключення до електромережі.	Від'єднайте прилад від електромережі. Зверніться до кваліфікованого електрика, щоб перевірити встановлення.
Неможливо вибрати максимальний ступінь нагрівання для однієї із зон готування.	Інші зони споживають максимальну доступну потужність. Ваша варильна поверхня працює належним чином.	Зменште ступінь нагрівання інших зон готування, підключених до однієї фази. Див. розділ «Управління потужністю».
Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Коли варильна поверхня вимикається, лунає звуковий сигнал.	Ви щось поставили на одну або кілька сенсорних кнопок.	Заберіть предмет із сенсорних кнопок.
Варильна поверхня вимикається.	Ви поставили щось 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.
Панель керування стане гарячою на дотик.	Посуд завеликий або ви розташували його занадто близько до панелі керування.	За можливості ставте великий посуд на задні зони нагрівання.

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
У разі торкання сенсорних кнопок на панелі управління немає жодного звуку.	Звукові сигнали деактивовано.	Активуйте звукові сигнали. Див. розділ «Щоденне користування».
Над символом  засвітиться індикатор.	Працює Захист від доступу дітей або Блокування.	Див. розділи «Захист від доступу дітей» і «Блокування».
Сектор керування блимає.	На зоні готування немає посуду або вона не повністю накрита.	Поставте посуд так, щоб він повністю накривав зону готування.
	Невідповідний посуд.	Використовуйте посуд, придатний для індукційних конфорок. Див. розділ «Поради та рекомендації».
	Діаметр дна посуду занадто малий для зони готування.	Користуйтеся посудом відповідного розміру. Див. розділ «Технічні дані».
Витяжка не запускається або вимикається. Індикатори над символами керування витяжкою також можуть блимати.	Вентилятор може вимикатися автоматично за певних умов, наприклад, якщо приміщення погано вентилується.	Відкрийте вікно. Можливо, знадобиться встановити віконний вимикач. Див. розділ «Збірка». Якщо віконний вимикач встановлено, переконайтеся, що встановлення виконано правильно. Див. брошуру зі встановлення. Натисніть будь-який символ. Витяжка знову працює.
Вентилятор витяжки не працює належним чином, коли активовано функції витяжки.	Температура навколишнього середовища навколо витяжки надто висока. Недостатня циркуляція повітря всередині та навколо витяжки.	Вимкніть варильну поверхню і від'єднайте її від електромережі. Зачекайте принаймні 10 секунд, а потім знову підключіть її. Інші пропозиції: Спробуйте знизити температуру оточуючого простору. Дістаньте фільтр витяжки та видаліть залишкову вологу всередині витяжки. Див. розділ «Догляд та очищення». Залиште систему витяжки висохнути впродовж одного дня, а потім знову ввімкніть її.
Пара, що утворюється під час готування, недостатньо поглинається витяжкою.	Кришки на посуді розташовано неправильно.	Якщо ваш посуд не має вентиляційних кришок, переконайтеся, що кришки нахилиються так, щоб пара, що вивільняється, спрямовувалася до витяжки. Для отримання інформації про спеціальні кришки для відведення пари, рекомендовані для використання з вбудованою витяжкою, див. розділ «Поради та рекомендації».
	Фільтр витяжки є перенасиченим.	Очистіть і відновіть фільтр витяжки та скиньте сповіщення. Див. розділ «Догляд та очищення».

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
 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.

## 10.2 Якщо ви не можете знайти рішення...

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

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

## 11. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

### 11.1 Табличка з технічними даними

Модель NCH74B01AB  
Тип 67 B4A 01 AD  
Індукція 7.35 кВт  
Серійний номер .....

Номер виробу (PNC) 949 598 009 00  
220 - 240 В / 400 В 2N, 50 Гц  
Вироблено в: Німеччині  
7.35 кВт



### 11.2 Специфікація зон готування

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

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

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

## 12. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

### 12.1 Інформація про виріб для варильної поверхні

Ідентифікатор моделі	NCH74B01AB	
Тип варильної поверхні	Вбудована варильна поверхня	
Кількість зон для готування	4	
Технологія підігріву	Індукція	
Діаметр круглих зон для готування (Ø)	Передня ліва	21.0 см
	Задня ліва	21.0 см
	Передня права	14.5 см
	Задня права	18.0 см
Споживання електроенергії однією зоною для готування (EC electric cooking)	Передня ліва	189.1 Вт•год/кг
	Задня ліва	189.1 Вт•год/кг
	Передня права	180.2 Вт•год/кг
	Задня права	178.3 Вт•год/кг
Споживання електроенергії варильною поверхнею (EC electric hob)	184.2 Вт•год/кг	

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

Показники споживання електроенергії, пов'язані із зоною для готування, позначено позначками для відповідних зон нагрівання.

### 12.2 Варильна поверхня - енергозбереження

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

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

### 12.3 Інформація про виріб та Інформаційний листок виробу для витяжки

#### Інформаційний лист про продукт відповідно до (ЄС) No 65/2014

Найменування або торгова марка постачальника	AEG	
Ідентифікатор моделі	NCH74B01AB	
Щорічне споживання енергії – AEChood	32.7	кВтч/рік
Клас енергоефективності	A+	
Динамічна ефективність рідини –FDEhood	32.0	
Клас динамічної ефективності рідини	A	

Ефективність освітлення – LEhood	-	люкс/Вт
Клас ефективності освітлення	-	
Ефективність фільтрації жиру – GFEhood	85.1	%
Клас ефективності фільтрації жиру	B	
Мінімальна витрата повітря при нормальному використанні	270.0	м³/ч
Максимальна витрата повітря при нормальному використанні	550.0	м³/ч
Витрата повітря при інтенсивному/посиленому режимі	650.0	м³/ч
A-зважена звукова потужність на мінімальній швидкості	50	дБ(A) ре 1 пВт
A-зважена звукова потужність на максимальній швидкості	66	дБ(A) ре 1 пВт
A-зважена звукова потужність при інтенсивній або збільшеній швидкості	69	дБ(A) ре 1 пВт
Енергоспоживання в режимі вимкнення – P <sub>o</sub>	0.49	Вт
Енергоспоживання в режимі очікування – P <sub>s</sub>	-	Вт
<b>Додаткова інформація відповідно до (ЄС) № 66/2014</b>		
Фактор збільшення часу –f	0.8	
Індекс енергоефективності – EEIhood	42.6	
Виміряна величина витрати повітря в найвищій точці ефективності – Q <sub>BER</sub>	286.7	м³/ч
Вимірний тиск повітря в найвищій точці ефективності –P <sub>BER</sub>	449	Па
Максимальна витрата повітря –Q <sub>max</sub>	650.0	м³/ч
Виміряна споживана потужність у найвищій точці ефективності – W <sub>BER</sub>	111.9	Вт
Номинальна потужність освітлювальної системи – WL	-	Вт
Середнє освітлення освітлювальної системи на поверхні приготування їжі – E <sub>middle</sub>	-	люкс


Прилад пройшов випробування відповідно до: IEC / EN 61591, IEC / EN 60704-1, IEC / EN 60704-2-13, IEC / EN 50564.


## 12.4 Витяжка — енергозбереження

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

- Коли ви починаєте готувати, встановіть низьку швидкість вентилятора витяжки. Після завершення готування залиште витяжку працювати кілька хвилин.
- Збільшуйте швидкість вентилятора лише для того, щоб позбутися великої кількості пари або диму. Рекомендується використовувати функцію Boost лише в екстремальних ситуаціях.
- Регулярно очищуйте фільтр витяжки та за необхідності замінійте його для забезпечення ефективності.
- Використовуйте максимальний діаметр системи повітроводів для оптимізації ефективності та мінімізації шуму.

## 13. 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.



**aeg.com**

867384075-A-332023



CE