

UK Інструкція | Варильна поверхня

CCE84779CB



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



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

Може змінитися без оповіщення.

ЗМІСТ

| | |
|--------------------------------------|----|
| 1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ..... | 2 |
| 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ..... | 5 |
| 3. ВСТАНОВЛЕННЯ..... | 8 |
| 4. ОПИС ВИРОБУ..... | 11 |
| 5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ..... | 13 |
| 6. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ..... | 14 |
| 7. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ..... | 19 |
| 8. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ..... | 24 |
| 9. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ..... | 26 |
| 10. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ..... | 29 |
| 11. ТЕХНІЧНІ ДАНІ..... | 31 |
| 12. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ..... | 32 |
| 13. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ..... | 34 |

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 і мобільними пристроями зі спеціалізованою програмою.
- 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 нагрітися.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Після користування елементом варильної поверхні вимкніть його за допомогою відповідної ручки. Не покладайтеся на детектор деко.
- 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, щоби 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.
- 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, щоби відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід

викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.

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

2.3 Користування

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків і ураження електричним струмом.

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Перед першим використанням зніміть всю упаковку, маркування та захисну плівку (якщо застосовно).
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано. 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 осторонь від відкритого вогню або гарячих предметів.
- У результаті вивільнення парів при нагріванні жирів та олії до дуже високої температури можливе їх самозаймання.
- Повторне використання олії, що містить залишки їжі, може спричинити пожежу за температури нижче тієї, при якій ця олія застосовувалася при першому приготуванні їжі.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

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

2.4 Догляд та очищення

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

2.5 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру. Використовуйте лише оригінальні запасні частини.
- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються

окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.

2.6 Утилізація

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування або задушення.

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

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

3. ВСТАНОВЛЕННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

3.1 Перед встановленням

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

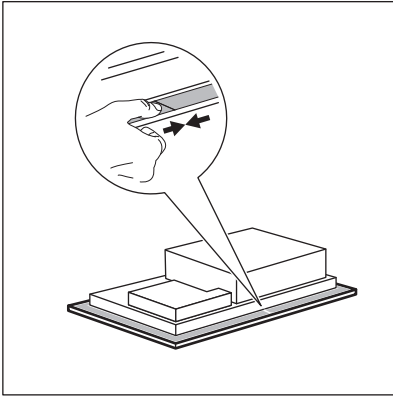
Серійний номер

3.2 Вбудовані варильні поверхні

Експлуатувати вбудовані варильні поверхні можна лише після правильного

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

3.3 Приєднання ущільнювача



Встановлення на стільниці

1. Очистіть робочу поверхню навколо отвору.
2. Розмістіть ущільнювальну стрічку, що входить у комплект 2x6 мм, навколо нижнього краю варильної поверхні уздовж зовнішнього краю. Не розтягуйте при цьому стрічку. Переконайтеся, що кінці ущільнювальної стрічки розташовані посередині однієї зі сторін варильної поверхні.
3. Додайте кілька міліметрів до довжини, відрізаючи ущільнювальну стрічку.
4. З'єднайте разом два кінці ущільнювальної стрічки.

Вбудовуване встановлення

1. Очистіть жолоби на робочій поверхні.
2. Розріжте 3x10 мм ущільнювальну стрічку, що постачається в комплекті, на чотири частини. Стрічки повинні мати таку саму довжину, що й жолоби.
3. Розріжте кінці стрічок під кутом 45°. Вони повинні точно прилягати до кутів жолобів.
4. Прикріпіть стрічки до жолобів. Не розтягуйте стрічки. На накладайте кінці стрічок один на один.

Після збирання варильної поверхні ущільніть проміжок між склокерамічною

поверхнею та робочою поверхнею силіконом. Впевніться, що силікон не потрапляє під склокераміку.

3.4 Збирання

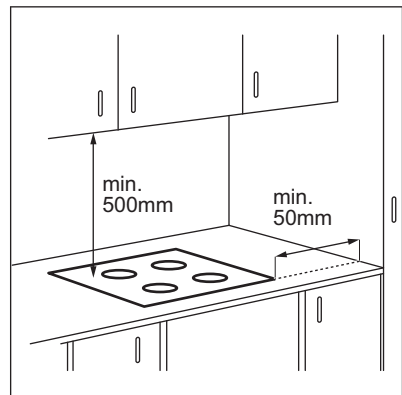
Докладну інформацію про збирання варильної поверхні див. у брошурі зі встановлення.

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



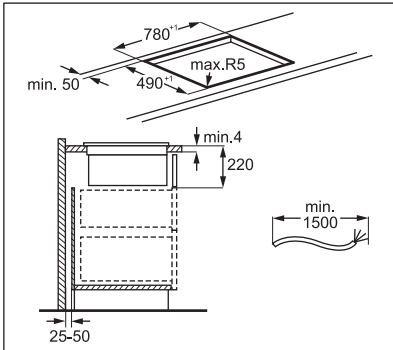
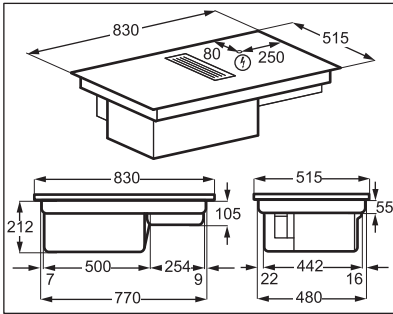
Тільки для окремих країн

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.

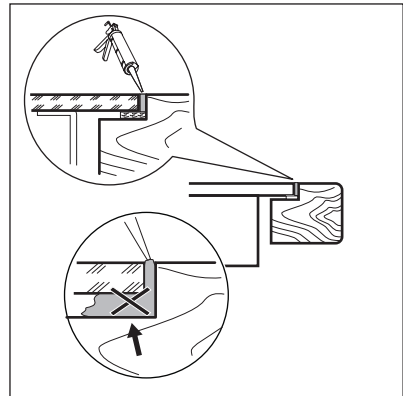
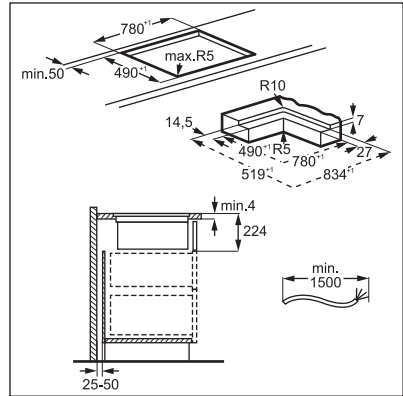
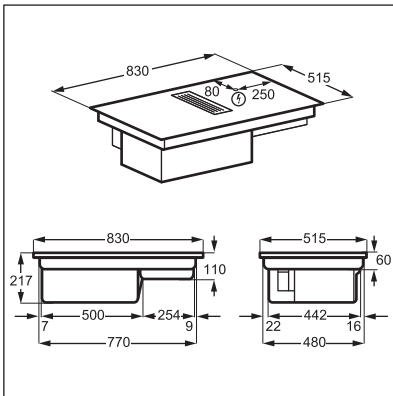


Якщо прилад встановлено над шухлядою, вентиляція варильної поверхні під час процесу готування може нагрівати речі, що зберігаються в шухляді.

ВСТАНОВЛЕННЯ НА СТІЛЬНИЦІ



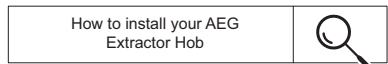
ББУДОВУВАНЕ ВСТАНОВЛЕННЯ



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



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



Збирання корпусу фільтра

Перед першим використанням обов'язково помістіть фільтр у корпус так, щоб чорні сторони були спрямовані всередину, а срібні сторони — назовні. Див. розділ «Очищення фільтра витяжки». Після збирання корпусу фільтра вставте його в камеру витяжки та встановіть решітку на витяжку.

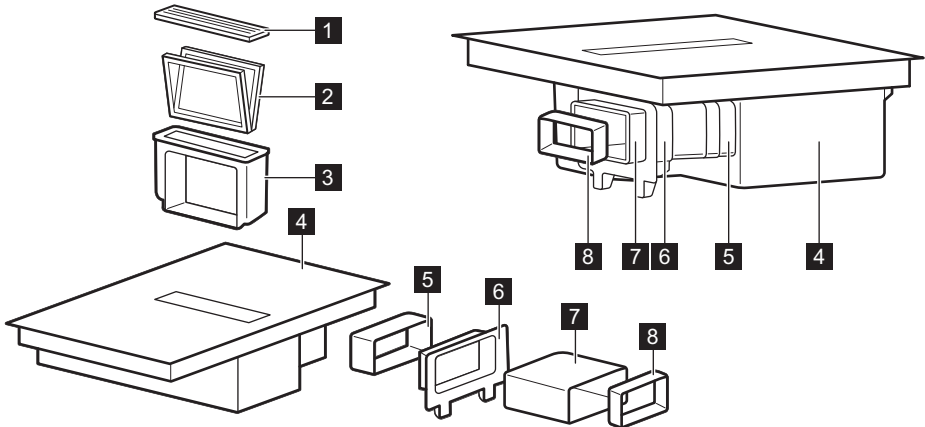
3.5 З'єднувальний кабель

- Варильну поверхню оснащено кабелем підключення 13 А.
- Щоби замінити пошкоджений кабель живлення, використовуйте кабель типу: H05V2V2-F, яке витримує температуру

90 °Сабо вище. Зверніться до авторизованого сервісного центру. З'єднувальний кабель має замінюватися лише кваліфікованим електриком.

4. ОПИС ВИРОБУ

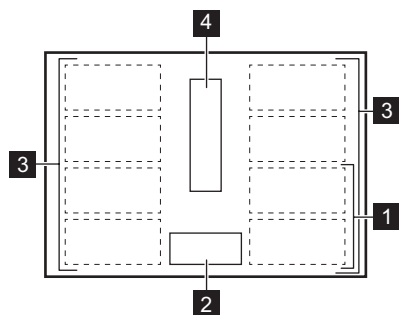
4.1 Огляд продукту



- 1** Решітка
- 2** Фільтр
- 3** Корпус фільтра
- 4** Варильна поверхня
- 5** Роз'єм

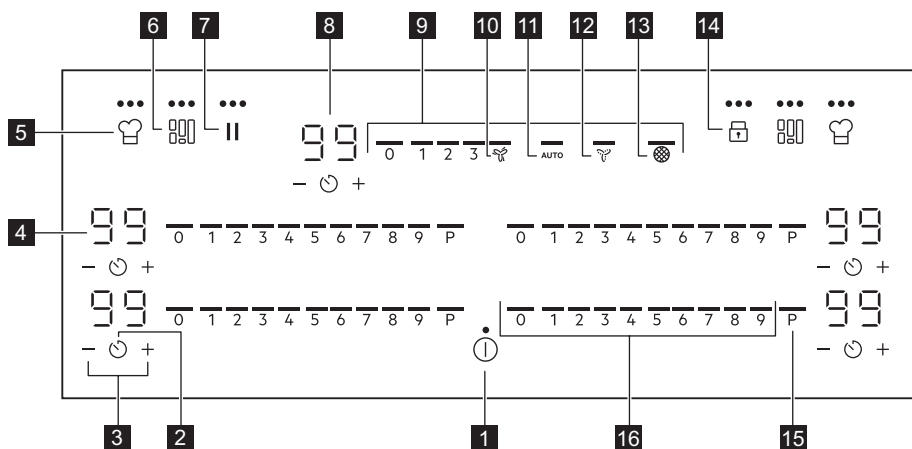
- 6** Патрубок задньої стінки шафи
- 7** Трубка
- 8** Перехідник

4.2 Оснащення варильної поверхні










- 1 Індукційна зона нагрівання
- 2 Панель керування
- 3 Гнучка індукційна зона готування, що складається з чотирьох секцій
- 4 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 | 🕒 | Таймер | Щоб установити функцію. |
| 3 | + / - | - | Збільшення або зменшення тривалості. |
| 4 | - | Дисплей таймера | Показує час у хвилинах. |

| Сенсорна кнопка | Функція | Опис |
|--|---------------------------------------|--|
| 5  | PowerSlide | Увімкнення та вимкнення функції. |
| 6  | Flex Bridge (Flexible Bridge) | Для перемикання між трьома режимами функції. |
| 7  | Пауза | Увімкнення та вимкнення функції. |
| 8 - | Дисплей таймера витяжки | Показує час у хвилинах. |
| 9 - | Сектор керування витяжкою | Встановлення швидкості вентилятора. |
| 10  | Boost | Увімкнення та вимкнення функції. |
| 11 AUTO | Автоматичний режим витяжки | Увімкнення та вимкнення функції. |
| 12  | Breeze | Увімкнення та вимкнення функції. |
| 13  | Індикатор фільтра витяжки | Для індикації та нагадування про необхідність регенерації фільтра витяжки. |
| 14  | Блокування / Захист від доступу дітей | Блокування та розблокування панелі керування. |
| 15 P | PowerBoost | Увімкнення функції. |
| 16 - | Панель керування варильною поверхнею | Установлення ступеня нагрівання. |

4.4 Індикатори дисплея

| Індикатор | Опис |
|--|---|
|  + цифра | Виникла несправність. |
|  | OptiHeat Control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла): продовжити готування / підтримання теплим / залишкове тепло. |
|  | Відбувається підключення Wi-Fi. |



5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ


ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Бездротове підключення / Підключення до додатка

Щоби користуватися додатком, потрібно приєднати варильну поверхню.

1. Завантажте AEG app з магазину додатків.
2. Відкрийте додаток та зареєструйтеся, щоб отримати обліковий запис.
3. Додайте новий прилад.
4. Натисніть і утримуйте , доки не почне блимати .
5. Дотримуйтеся інструкцій у додатку, щоби завершити процес приєднання.

Після завершення приєднання  припинить блимати.

Зміна мережі

Щоби змінити мережу, потрібно від'єднати поточну мережу та розпочати процес приєднання знову.

1. Перейдіть до «Меню > Налаштування користувача > Приєднання» та змініть налаштування з «Увімк.» на «Вимк.».



Див. розділ «Структура меню».

Мережу від'єднано.

2. Відкрийте додаток та знову розпочніть процес приєднання.



Див. розділ «Бездротове підключення / Підключення до додатка».


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.

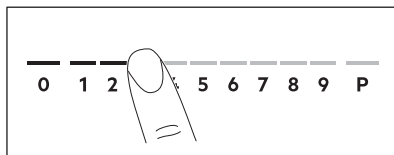
Якщо ви тимчасово приберете посуд з увімкненої зони готування, індикатори над відповідним сектором керування почнуть блимати. Якщо ви не поставите посуд назад на активовану зону готування протягом 120 секунд, зона готування автоматично вимкнеться.

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.

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 вимкнути 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 світиться індикатор, залишається 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 Таймер

Таймер зворотного відліку часу

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

можна налаштувати окремо. Див. розділ «Функції витяжки».

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, відраховується 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

1. Натисніть .
2. Натисніть **+** або **-**, щоб 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, відраховується назад до значення 00.

6.8 Управління потужністю

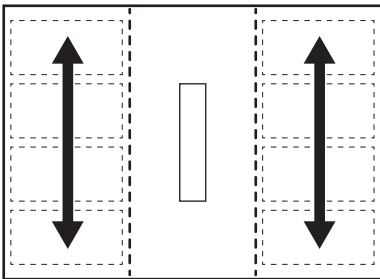
Якщо активні декілька зон, а споживана потужність перевищує можливості електромережі, ця функція розподіляє доступну потужність між усіма зонами готування (підключених до однієї фази). Варильна поверхня контролює налаштування підігріву для захисту запобіжників будинку.

- Зони готування згруповано за розташуванням і кількістю фаз у варильній поверхні. Кожна фаза має максимальне електричне

навантаження. Якщо потужність варильної поверхні в межах однієї фази досягає максимально допустимого значення, потужність зон готування буде автоматично знижено.

- Пріоритет завжди надається налаштуванням ступеню нагрівання тієї зони готування, яку було обрано першою. Залишок потужності буде розділено між попередньо активованими зонами готування відповідно до порядку вибору.
- 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.

Можливі комбінації розподілу потужності між зонами готування зображено на ілюстрації.



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 один із рівнів швидкості вентилятора (1–3) на секторі керування витяжкою, щоб увімкнути витяжку.

Лунає звуковий сигнал і з'являються індикатори над сектором керування витяжкою.

2. За потреби налаштуйте швидкість вентилятора, натиснувши будь-який із доступних рівнів на секторі керування витяжкою.
3. Щоби вимкнути витяжку, натисніть 0 на секторі керування витяжкою.

Індикатори над сектором керування витяжкою зникають.

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 ввімкнено, 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.

Витяжка реагує на ступінь нагрівання, відповідно збільшуючи або зменшуючи рівень швидкості вентилятора. Над

сектором керування витяжкою з'являються індикатори.

- Натисніть 0 на секторі керування варильною поверхнею, щоби вимкнути зону готування або , щоби вимкнути варильну поверхню.


Якщо з'явиться індикатор залишкового тепла, AUTO й далі налаштовуватиме швидкість вентилятора. Якщо залишкове

тепло буде низьким, також може почати працювати Breeze.

- Щоб вимкнути функцію під час готування та перемкнутися в ручний режим витяжки, натисніть AUTO або будь-яке інше налаштування на секторі керування витяжкою.

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 |
| H3 | - | - |  |  | - | 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.

Таймер витяжки

Використовуйте цю функцію, щоби вказати тривалість часу роботи витяжки.

Ви не можете встановити таймер витяжки, коли витяжку вимкнено.


- Натисніть  поруч із сектором керування витяжкою.
- Натисніть  або , щоби встановити час (00-99 хвилин).
- Натисніть , щоби запустити таймер. Починається зворотний відлік часу таймера.
 - Після закінчення зворотного відліку таймера витяжка припиняє роботу.
 - Ви можете встановити таймер витяжки, коли увімкнено AUTO. Якщо AUTO витяжка вимикається до закінчення


встановленого часу, таймер буде скинуто.

- Якщо таймер вимикає витяжку раніше ніж режим AUTO, функція вимикається. Індикатор над 0 і AUTO зникнуть.
- В обох випадках AUTO буде активовано під час наступного увімкнення варильної поверхні.

Boost

Функція вмикає вентилятор витяжки на максимальному рівні швидкості.

- Натисніть , щоби увімкнути функцію. Пролунає звуковий сигнал і над символом з'явиться індикатор.

- Натисніть  знову, щоби вимкнути функцію, якщо необхідно.

Функція може працювати безперервно максимум упродовж 10 хвилин. Після цього значення швидкості вентилятора автоматично змінюється на 3. За потреби цю функцію можна увімкнути знову.

Breeze

Функція налаштовує вентилятор витяжки на дуже низьку швидкість. Вентилятор починає працювати з мінімальним рівнем шуму відразу після вмикання функції. Використовуйте цю функцію після готування для видалення залишкових запахів.

Щоб увімкнути функцію, коли варильну поверхню вимкнено:

1. Натисніть .

Пролунає звуковий сигнал і над символом з'явиться індикатор. На дисплеї поряд із сектором керування витяжкою з'являється таймер, встановлений на 60 хвилин.

2. За потреби налаштуйте таймер за допомогою \oplus або \ominus .

Після закінчення відліку часу таймера витяжка вимикається автоматично.

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. Час роботи, що залишився, відображається на дисплеї таймера витяжки. Неможливо налаштувати встановлений час. Після завершення циклу вентилятор вимикається автоматично.



Щоб вимкнути функцію під час роботи:

Натисніть AUTO або 0 на панелі керування витяжкою.

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 \oplus або \ominus 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 |
|--------|-----------------------------|--|
| C1 | Wi-Fi | Увімк. / Вимк. (--) |
| C2 | Рівень сигналу Wi-Fi | Три рівні сигналу. |
| C3 | Приєднання | Увімк. - варильну поверхню приєднано. Вимк. (--) - мережу від'єднано. |
| b | Звук | Увімк. / Вимк. (--) |
| H | Режим витяжки | 1 - 4 |
| dF | Auto Breeze | Увімк. / Вимк. (--) |
| 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 \oplus або \ominus на передньому таймері.

Щоби вийти з меню: натисніть .



Для отримання додаткової інформації про налаштування та полегшення роботи в меню, завантажте AEG app.


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 .
- спрацьовує 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 кипіння 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 / швидкості 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 |
| 1 - 3 | 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  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 .


Засвітиться попереднє значення ступеня нагрівання / швидкості вентилятора.

7.3 Блокування

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

Спочатку встановіть ступінь нагрівання / швидкість витяжки.

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 . Не встановлюйте ступінь нагріву/швидкість витяжки. Натисніть і утримуйте  протягом 3 секунд, доки не з'явиться індикатор над символом. Вимкніть варильну поверхню за допомогою .



Функція залишається увімкненою після вимкнення варильної поверхні. Індикатор над символом  світиться.

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

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

7.5 Гнучка індукційна зона готування

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.


Функція Flex Bridge

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



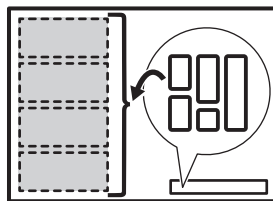
Щоби встановити ступінь нагрівання, скористайтеся одним із двох секторів керування, розташованих зліва.

Перемикання режимів

Щоби переключитися між режимами, натисніть . Рівні ступеня нагрівання будуть підтримуватися.



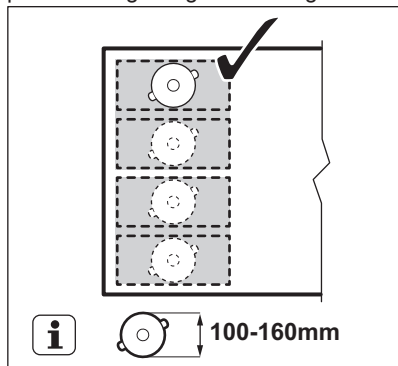
У деяких моделях є дві гнучкі зони готування: зліва та справа. Для керування гнучкою зоною готування з правого боку використовуйте символи та сектори керування з правого боку варильної поверхні.



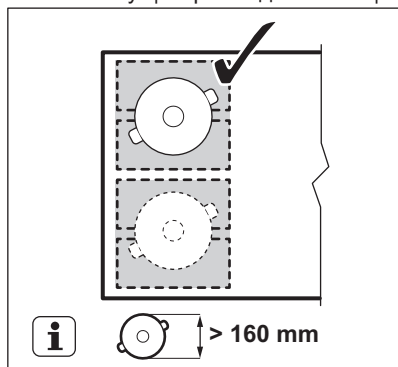
Діаметр та положення посуду

Оберіть режим відповідно до розмірів і форми посуду. Діаметр дна посуду повинен максимально відповідати діаметру обраної зони.

Розташуйте посуд із діаметром дна до 160 мм у центрі однієї секції. Ви можете скористатися сковородою для смаження в режимах Big Bridge і Max Bridge.



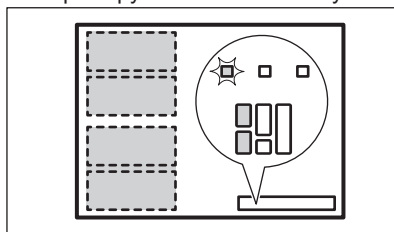
Розташуйте посуд із діаметром дна більш ніж 160 мм у центрі між двома секціями.



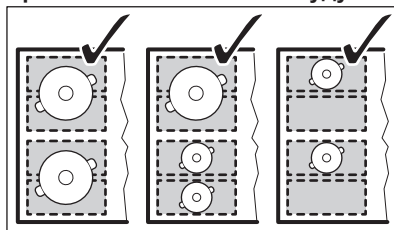
Flex Bridge Режим Standard

Цей режим вмикається за замовчуванням після вмикання функції. Він об'єднує секції у дві окремі зони готування. Можна встановлювати ступінь нагрівання для кожної зони окремо. Використовуйте два

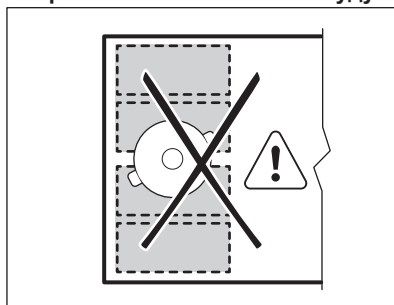
сектори керування з лівого боку.





Правильне положення посуду:



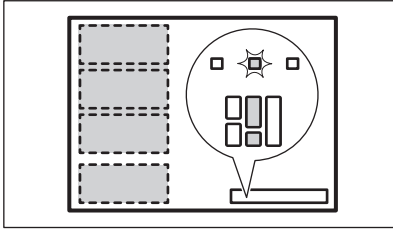
Неправильне положення посуду:



Flex Bridge Режим Big Bridge

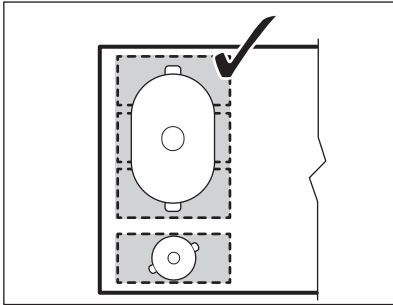
Щоб увімкнути режим, натискайте , доки не з'явиться індикатор відповідного режиму . Цей режим об'єднує три задні секції в одну зону готування. Передня секція не підключена й функціонує як окрема зона нагрівання. Можна встановлювати ступінь нагрівання для кожної зони окремо. Використовуйте два

сектори керування з лівого боку.

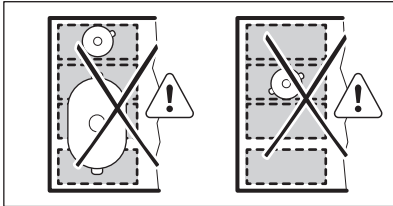


Правильне положення посуду


Переконайтеся, що посуд розміщено на трьох з'єднаних секціях. Якщо діаметр посуду, який ви використовуєте, менший за діаметр двох секцій, сектор керування блимає й через 2 хвилини зона готування вимкнеться.




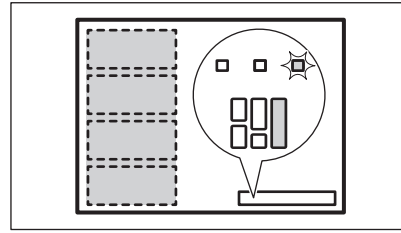
Неправильне положення посуду:



Flex Bridge Режим Max Bridge

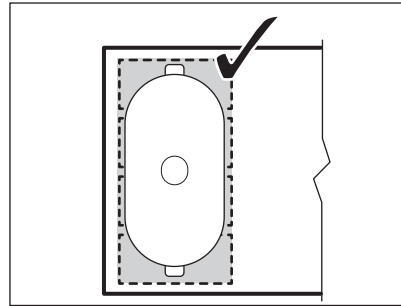
Щоб увімкнути режим, натискайте , доки не з'явиться індикатор відповідного

режиму . Цей режим об'єднує всі секції в одну зону готування. Щоби встановити ступінь нагрівання, скористайтеся одним із двох секторів керування, розташованих зліва.

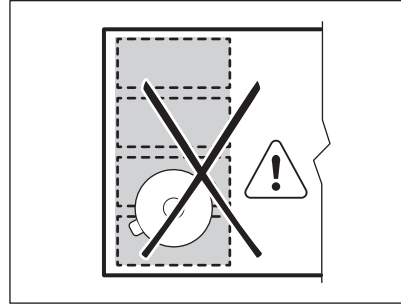


Правильне положення посуду

Переконайтеся, що посуд встановлено на чотири з'єднані секції. Якщо діаметр посуду, який ви використовуєте, менший за діаметр трьох секцій, сектор керування блимає й через 2 хвилини зона готування вимкнеться.



Неправильне положення посуду:



PowerSlide

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

- Функція розділяє індукційну зону готування на три ділянки з різним ступенем нагрівання. Варильна поверхня розпізнає положення посуду

та регулює ступінь нагрівання відповідно до цього положення.

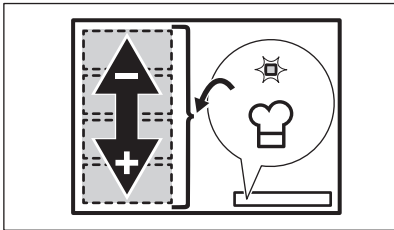
- Ви можете розміщувати посуд у передньому, середньому й задньому положеннях. Якщо ви поставите посуд спереду, то ступінь нагрівання буде найвищим. Для його зменшення перемістіть посуд у середнє або заднє положення.
- Коли ви вперше вмикаєте цю функцію, ви отримувате такі налаштування ступеня нагрівання за промовчанням: 9 — для переднього положення, 6 — для середнього положення і 3 для заднього положення.
- Ступінь нагрівання для кожного положення можна змінювати окремо. Для варильної поверхні буде збережено ваші налаштування ступеня нагрівання під час наступної активації функції.
- Дисплей ступеня нагрівання для переднього лівого сектору керування показує ступінь нагрівання для цієї функції. **Щоби змінити ступінь нагрівання, використовуйте лише передній лівий сектор керування.** Під час роботи функції лівий задній сектор керування вимикається.






У деяких моделях є дві гнучкі зони готування: зліва та справа. Для керування PowerSlide з правого боку використовуйте передній правий сектор керування.




Користуйтеся лише одним предметом посуду з мінімальним діаметром дна 160 мм під час роботи цієї функції.




1. Поставте відповідний посуд на передню ліву частину зони готування.
2. Натисніть і утримуйте , щоб увімкнути варильну поверхню.

Лунає звуковий сигнал і над  та  з'являються індикатори.

3. Натисніть , щоб увімкнути функцію. Пролунає звуковий сигнал і над символом з'явиться індикатор.
4. За потреби перемістіть посуд на варильній поверхні назад або вперед. Щоб змінити положення посуду, підніміть його та поставте на іншу частину зони. Не пересувайте посуд, оскільки це може призвести до подряпин і знебарвлення поверхні. Рівень нагрівання на секторі керування регулюється автоматично.
5. Щоби змінити ступінь нагрівання за промовчанням, спочатку перемістіть посуд на зону, яку ви бажаєте відрегулювати.
6. Натисніть будь-який із доступних ступенів нагрівання на передньому лівому секторі керування.

Оновлені ступені нагрівання будуть запам'ятовуватися для наступного використання функції.

7. За потреби повторіть процедуру для решти зон готування.
8. Щоби вимкнути функцію, натисніть . Також можна натиснути 0 на передньому лівому секторі керування.

Лунає звуковий сигнал і зникає індикатор над символом. Ступінь нагрівання змінюється на 0.

Можна встановити таймер під час роботи PowerSlide. У цьому випадку таймер не вимикає зони готування, коли сплинув встановлений час. Таймер одночасно впливає на всі три зони готування, одночасно вимкнені цією функцією.

8. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

8.1 Посуд



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

Використовуйте відповідний посуд на індукційних зонах нагрівання.

- Дно посуду має бути товстим і рівним.
- Перш ніж ставити посуд на варильну поверхню, переконайтеся, що його дно чисте та сухе.
- Щоб уникнути подряпин, не слід пересовувати посуд по склокерамічній поверхні.

Матеріал посуду

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

Посуд є придатним для індукційної варильної поверхні, якщо:

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

Розміри посуду

- 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

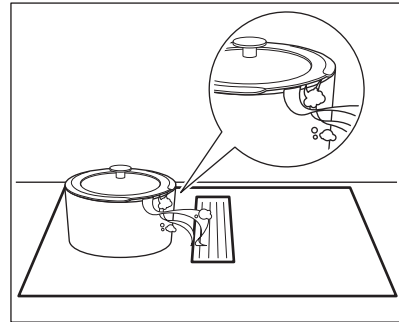
близько до панелі керування під час процесу готування. Це може вплинути на функціонування панелі керування або випадково активувати функції варильної поверхні.



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 каструлі, 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 Шуми під час роботи

Якщо чути:

- потрискання: посуд виготовлено з різних матеріалів (складається з багатьох шарів).
- посвистування: увімкнено зону нагрівання на високому рівні потужності, а посуд виготовлено з різних матеріалів (складається з багатьох шарів).
- гудіння: встановлено високий рівень потужності.

- клацання: виконується вмикання або вимикання функцій.
 - шипіння, шум: працює вентилятор.
- Шуми є нормальними і не свідчать про несправність.**

8.3 Око 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 Приклади застосування

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



Дані 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, желатину. | 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 м'яса, 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. 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 | Лягідне смаження: шніцелів, кордон блю, відбивних, фрикадельок, сардельок, печінки, 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. |
| 9 | Кип'ятіння води, готування макаронів, обсмажування м'яса (гуляш, тушковане м'ясо), приготування картоплі фри. | | |
| P | Кип'ятіння великої кількості води. PowerBoost увімкнено. | | |

8.5 Поради й рекомендації щодо витяжки

- Решітку, що накриває витяжку, виготовлено з алюмінію та . Ви можете ставити на неї каструлі, коли витяжка не працює. Це не завдасть шкоди.
- 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.
- Використовуйте спеціальний шкребок для скла.



Область друку на гнучкій індукційній зоні готування може забруднитися або змінити колір через ковзання посуду. Зону можна чистити звичайним способом.

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.

- Видаляйте, коли варильна поверхня достатньо охолоне:** вапняні та водяні розводи, плями жиру та блискуче металеве знебарвлення. Очищуйте поверхню вологою ганчіркою з нейтральним миючим засобом. Після чищення витріть поверхню м'якою тканиною.
- Видалення блискучого металевого знебарвлення:** скористайтеся розчином води з оцтом та витріть скляну поверхню ганчіркою.

9.3 Очищення витяжки

Решітка

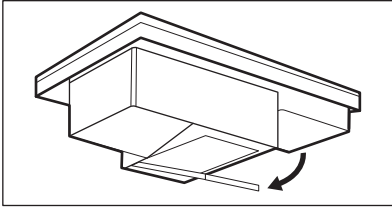
Решітка спрямовує повітря у витяжку. Крім того, вона захищає систему витяжки та запобігає випадковому падінню сторонніх предметів всередину. Решітку можна мити вручну або в посудомийній машині. Протріть решітку м'якою тканиною.

Резервуар для води

Під витяжкою є резервуар для води. Він збирає конденсат, що утворюється під час кожного процесу готування. Не забувайте регулярно спорожнювати резервуар для води.

Перш ніж відкривати резервуар для води, розташуйте під ним посудину або лоток, щоби зібрати воду. Щоби відкрити резервуар для води, витягніть засувки та

відкрийте їх одна за одною.



⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Стежте за тим, щоби вода не потрапила всередину витяжки.

Якщо вода або інші рідини пролилися всередину системи витяжки:

- спочатку вимкніть витяжку,
- підніміть решітку й обережно очистіть зону витяжки вологою ганчіркою або губкою та м'яким засобом для очищення,
- протріть зібрану рідину на дні камери витяжки губкою або сухою тканиною,
- почистіть фільтр, якщо необхідно (див. розділ «Очищення фільтра витяжки»),
- увімкніть витяжку, встановіть рівень швидкості вентилятора на 2 або вище й дайте їй попрацювати деякий час, щоби позбутися залишкової вологи.


9.4 Очищення фільтра витяжки

Вугільний фільтр 2 в 1 з довгим терміном служби поєднує в собі фільтрацію жиру та запахів. Фільтр складається з двох елементів, розташованих з лівого та правого боків корпусу фільтра. Кожен елемент складається з жировловлювального фільтра та вугільного фільтра з тривалим терміном експлуатації.

Жировловлювальний фільтр збирає жир, олію та залишки їжі та запобігає їх потраплянню в систему витяжки. Вугільний фільтр з тривалим терміном експлуатації, що містить матеріал з активованого вугілля, нейтралізує запахи диму та приготування їжі. Регулярно очищуйте фільтр і періодично оновлюйте його::

- Очищуйте фільтр одразу після того, як помітите на ньому залишки жиру. Частота очищення залежить від

кількості жиру та олії, що використовується під час готування. Рекомендується очищувати фільтр кожні 10–20 годин або частіше, якщо потрібно.

- Відновляйте фільтр, лише коли з'являється повідомлення . Максимальна кількість циклів оновлення становить 7. Після цього фільтр необхідно замінити на новий. Вбудований лічильник варильної поверхні нагадує вам повідомленням про відновлення фільтра. Лічильник повідомлень автоматично перезапуститься під час першого вмикання витяжки. Через 100 годин використання індикатор фільтра  починає блимати, сигналізуючи про необхідність відновлення фільтра. Повідомлення залишається увімкненим протягом 30 секунд після вимкнення витяжки та варильної поверхні. Повідомлення не блокує використання варильної поверхні.

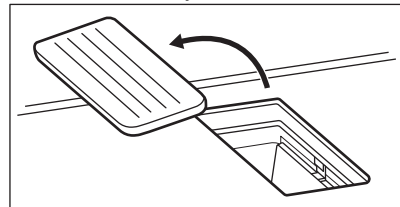
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Перенасичений фільтр може становити ризик виникнення пожежі.

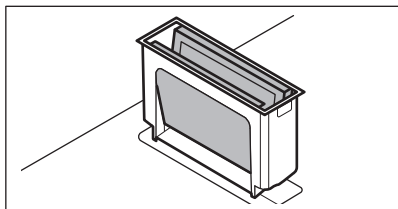
Розбирання / збирання фільтра

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

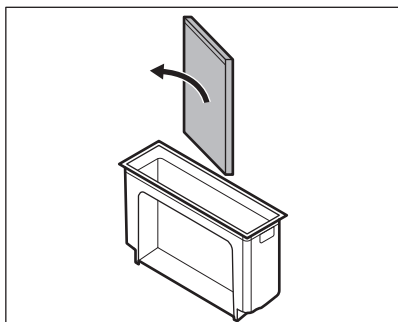
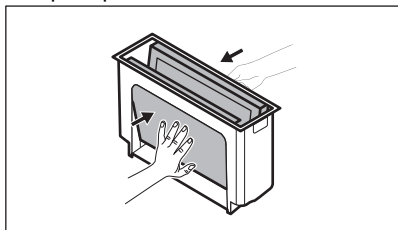
- 1. Видаліть сітку.**



- 2. Вийміть корпус фільтра.**



3. Обережно проштотвхніть два елементи ззовні всередину та складіть їх разом. Потім вийміть фільтр із корпусу фільтра.



4. Після очищення знову зберіть фільтр:
 - а. Посуньте фільтрувальні елементи всередину корпусу фільтра вздовж вбудованих рейок. Переконайтеся, що чорні сторони повернені до середини, а сріблясті — назовні. Після збирання ви повинні побачити чорну сторону всередині камери.
 - б. Помістіть корпус фільтра назад у камеру витяжки.


Очищення корпусу фільтра

Промийте корпус фільтра вручну м'яким миючим засобом і м'якою тканиною. Його також можна мити в посудомийній машині.

Очищення фільтрів

1. Промийте фільтр теплою водою без миючих засобів. Миючі засоби можуть пошкодити фільтрацію запахів. За потреби можна використовувати м'яку губку, тканину або неабразивну щітку для видалення залишків їжі. Фільтри також можна мити в посудомийній машині при температурі 65–70 °С (з використанням програми, тривалість якої перевищує 90 хв), без мийних засобів і без іншого посуду в машині.
2. Просушіть фільтр у духовій шафі протягом 20–30 хвилин за температури хв70 °С. Встановіть фільтр на середню комбіновану решітку. Переконайтеся, що духовка не має функції конвекції. В інший спосіб, фільтр можна залишити висихати протягом ночі за кімнатної температури. Перед збиранням фільтр необхідно повністю висушити.
3. Зберіть фільтр і вставте його назад у камеру витяжки.

Відновлення фільтра


1. Спочатку почистіть фільтр, як описано вище (крок 1).
 2. Покладіть фільтр у духову шафу, установіть програму на 80–110 °С та °С60 хвилинхв. Встановіть фільтр на середню комбіновану решітку. Використовуйте функцію духовки без вентилятора.
 3. Зберіть фільтр і вставте його назад у камеру витяжки.
 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. |
| У разі торкання сенсорних кнопок на панелі управління немає жодного звуку. | Звукові сигнали деактивовано. | Активуйте звукові сигнали. Див. розділ «Щоденне користування». |

| Проблема | Можлива причина | Спосіб вирішення |
|---|--|---|
| Гнучка індукційна зона готування не нагріває посуд. | Посуд неправильно розташовано на гнучкій індукційній зоні готування. | Правильно помістіть посуд на гнучку індукційну зону готування. Положення посуду залежить від активованої функції або режиму. Див. розділ «Гнучка індукційна зона готування». |
| | Неправильний діаметр дна посуду для активованої функції або режиму. | Використовуйте посуд із відповідним діаметром для активованої функції або режиму. Див. розділ «Гнучка індукційна зона готування». |
| 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». |
| | Працює Flex Bridge (Flexible Bridge). На одній або кількох секціях у поточному режимі немає посуду. | Поставте посуд на відповідну кількість секцій у поточному режимі або змініть режим. Див. розділ «Гнучка індукційна зона готування». |
| Сектор керування блимає двічі і вимикається. | Працює PowerSlide. На гнучкій індукційній зоні готування розміщено дві каstrулі або посуд закриває більше ніж одну зону готування, що активується цією функцією. | Використовуйте лише одну каstrулю. Див. розділ «Гнучка індукційна зона готування». |
| Панель керування для витяжки блимає, і витяжка не вмикається або не вимикається. | 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 понизити 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. |

| Проблема | Можлива причина | Спосіб вирішення |
|--|--|--|
| 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, щоби 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. | Оновіть фільтр витяжки та скиньте повідомлення. Див. розділ «Догляд та очищення». |
|  і відображається число. | Сталася помилка роботи варильної поверхні. Для отримання додаткової інформації перейдіть до додатка. | 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. |
| Мигтить  | Бездротове з'єднання втрачено. | Відновіть бездротове з'єднання. Перевірте домашню мережу. Якщо проблема не зникне, спробуйте підключитися до мережі знову. Див. розділ «Перед першим використанням» > «Зміна мережі». |

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 SCE84779CB
 Тип 66 D4A 05 DA
 Індукція 7.35 кВт
 Серійний номер
 AEG

Номер виробу (PNC) 949 597 853 02
 220 - 240 В / 400 В 2N, 50 Гц
 Вироблено в Німеччина
 7.35 кВт



11.2 Специфікація зон готування

| Зона готування | Номинальна потужність (макс. ступінь нагрівання) [Вт] | PowerBoost [Вт] | PowerBoost максимальна тривалість [хв] | Діаметр посуду [мм] |
|----------------------------------|---|-----------------|--|---------------------|
| Гнучка індукційна зона готування | 2300 | 3200 | 10 | мінімум 105 |

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.

11.3 Основна інформація про підключення

| | | |
|------------------------|-----------------------------------|-------------------|
| Частота | 2.4 ГГц WLAN | 2400 - 2483.5 МГц |
| Протокол | IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM | |
| Максимальна потужність | EIRP < 20 дБм (100 mW) | |
| Шифрування | WPA, WPA2 | |

Керівництво до Статті 10 (10) RED (Директива 2014/53/EU) з 5 листопада, 2020 року. Перелік країн: Бельгія, Болгарія, Чеська Республіка, Данія, Німеччина, Естонія, Ірландія, Греція, Іспанія, Франція, Хорватія, Італія, Кіпр, Латвія, Литва, Люксембург, Угорщина, Мальта, Нідерланди, Австрія, Польща, Португалія, Румунія, Словенія, Словаччина, Фінляндія, Швеція, Норвегія, Ісландія, Ліхтенштейн, Швейцарія, Туреччина та Північна Ірландія.

11.4 Ліцензії на програмне забезпечення

Деякі компоненти програмного забезпечення цього продукту базуються на безкоштовних програмних продуктах та продуктах з відкритим вихідним кодом.

AEG висловлює щире подяку спільнотам розробників відкритого програмного забезпечення та спеціалістів у галузі робототехніки за внесок у розробку цього продукту.

12. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

12.1 Інформація про виріб для варильної поверхні

| | |
|----------------------------------|-----------------------------|
| Ідентифікатор моделі | CSE84779CB |
| Тип варильної поверхні | Вбудована варильна поверхня |
| Кількість секторів для готування | 2 |
| Технологія підігріву | Індукція |

| | | |
|--|----------|------------------------|
| Довжина (Д) та ширина (Ш) зони для готування | Ліворуч | Д 45.9 см Ш 21.4 см |
| Довжина (Д) та ширина (Ш) зони для готування | Праворуч | Д 45.9 см Ш 21.4 см |
| Споживання електроенергії одним сектором для готування (EC electric cooking) | Ліворуч | 191.1 Вт•год/кг |
| Споживання електроенергії одним сектором для готування (EC electric cooking) | Праворуч | 191.1 Вт•год/кг |
| Споживання електроенергії варильною поверхнею (EC electric hob) | | 191.1 Вт•год/кг |

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

12.2 Варильна поверхня - енергозбереження

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

- Підігріваючи 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 розтоплювання продуктів.

12.3 Інформація про виріб та інформаційний листок витяжки*

| Інформаційний лист про продукт відповідно до (ЄС) № 65/2014 | | |
|---|------------|----------------|
| Найменування або торгова марка постачальника | AEG | |
| Ідентифікатор моделі | CSE84779CB | |
| Щорічне споживання енергії – AEChood | 28.8 | кВтч/рік |
| Клас енергоефективності | A + | |
| Динамічна ефективність рідини –FDEhood | 32.4 | |
| 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 | 500.0 | м³/ч |
| Витрата повітря при інтенсивному/посиленому режимі | 630.0 | м³/ч |
| A-зважена звукова потужність на мінімальній швидкості | 49 | дБ(A) ре 1 пВт |
| A-зважена звукова потужність на максимальній швидкості | 64 | дБ(A) ре 1 пВт |
| A-зважена звукова потужність при інтенсивній або збільшеній швидкості | 70 | дБ(A) ре 1 пВт |

| | | |
|--|-------|------|
| Енергоспоживання в режимі вимкнення – P _o | 0.49 | Вт |
| Енергоспоживання в режимі очікування – P _s | - | Вт |
| Додаткова інформація відповідно до (ЄС) № 66/2014 | | |
| Фактор збільшення часу –f | 0.8 | |
| Індекс енергоефективності – EEI _{hood} | 41.4 | |
| Виміряна величина витрати повітря в найвищій точці ефективності – Q _{BER} | 259.2 | м³/ч |
| Виміряний тиск повітря в найвищій точці ефективності –P _{BER} | 444 | Па |
| Максимальна витрата повітря –Q _{max} | 630.0 | м³/ч |
| Виміряна споживана потужність у найвищій точці ефективності – W _{BER} | 98.8 | Вт |
| Номинальна потужність освітлювальної системи – WL | - | Вт |
| Середнє освітлення освітлювальної системи на поверхні приготування їжі – E _{middle} | - | люкс |

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


Дані в таблиці вище стосуються приладів у режимі витяжки. Прилади в режимі рециркуляції можна перевести в режим витяжки, дотримуючись інструкцій зі встановлення, наведених у керівництві зі встановлення, та використовуючи спеціальний фільтр, доступний у наших офіційних магазинах. Для отримання додаткової інформації відвідайте наш веб-сайт.


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

867379371-B-432023



CE