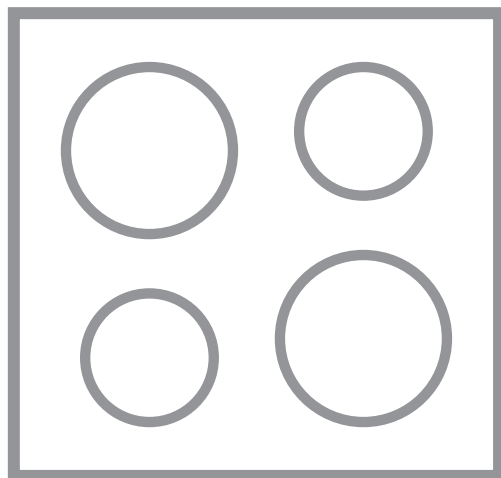


# USER MANUAL



## СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	2
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	6
3. УСТАНОВКА.....	9
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	14
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	16
6. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	20
7. УХОД И ОЧИСТКА.....	23
8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	25
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	28

## ДЛЯ ИДЕАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Благодарим вас за выбор данного изделия AEG. Оно будет безупречно служить вам долгие годы – ведь мы создали его, призвав на помощь инновационные технологии, которые помогают облегчить жизнь и реализуют функции, которых не найдешь в обычных приборах. Потратьте несколько минут на чтение, чтобы получить от своей покупки максимум пользы. На нашем веб-сайте вы сможете:



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

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



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:

**[www.promo.electrolux.ru](http://www.promo.electrolux.ru)**



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


**[www.electrolux-1.ru](http://www.electrolux-1.ru)**

## ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

При обращении в сервисный центр следует иметь под рукой следующую информацию: модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер. Данная информация находится на табличке с техническими данными.

 **Внимание / Важные сведения по технике безопасности.**

 **Общая информация и рекомендации**

 **Информация по охране окружающей среды**

Право на изменения сохраняется.

### 1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с этой Инструкцией. Изготовитель не несёт ответственность за какие-

либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту Инструкцию под рукой в надежном месте для последующего использования.

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

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 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 электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.
- Детям в возрасте от 3 до 8 лет, а также лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор.
- Детям младше 3 лет запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор взрослых.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте материалы надлежащим образом.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Во время эксплуатации доступные для контакта части сильно нагреваются.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.

- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должно производиться без присмотра - детьми.


## 1.2 Общие правила техники безопасности

- **ВНИМАНИЕ:** Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- **ВНИМАНИЕ:** Оставление на варочной поверхности продуктов, готовящихся на жире или масле, может представлять опасность и привести к пожару.
- **НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ** не пытайтесь залить пламя водой; вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Подключение прибора к электросети не должно выполняться через внешние коммутирующие устройства, например, таймеры, а также через цепи, которые регулярно подключаются и отключаются поставщиком электроэнергии.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** ход приготовления требует надзора. При малом времени приготовления надзор должен быть постоянным.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасность возгорания: не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреться.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки в мебель, в которую он должен быть встроен.
- Не используйте парочистители для очистки прибора.
- При обнаружении трещин на стеклокерамической поверхности или при ее растрескивании выключите прибор и отсоедините его от сети

электропитания. Если прибор подключен напрямую при помощи клеммной колодки, извлеките плавкий предохранитель, чтобы отсоединить прибор от сети. В любом случае обратитесь в авторизованный сервисный центр.

- В случае растрескивания стекла конфорки:
  - немедленно выключите все конфорки и все электронагревательные элементы и отключите прибор от сети электропитания;
  - не прикасайтесь к поверхности прибора;
  - не используйте прибор.
- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.
- В случае фиксированного подсоединения прибора к сети необходимо использование всеполюсного размыкателя (с заземлением) с размыканием всех контактов. Должно быть гарантировано полное размыкание контактов в соответствии с условиями, предусмотренными для случаев перенапряжения категории III. Провод заземления необязательно должен отвечать данному требованию.
- При прокладке сетевого кабеля позаботьтесь (например, применив изоляционный рукав), чтобы он не соприкасался с деталями, температура которых может превысить комнатную более, чем на 50°C.
- **ВНИМАНИЕ:** Используйте только защиту варочной поверхности, которая была разработана изготовителем прибора для приготовления пищи, обозначена изготовителем прибора в инструкциях в качестве пригодной для использования с данным прибором, либо встроена в прибор. Использование ненадлежащей защиты может стать причиной несчастного случая.

## 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Данный прибор подходит для  
следующих рынков: 

разделительную перегородку для  
предотвращения доступа снизу.

### 2.1 Установка



#### **ВНИМАНИЕ!**

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом.



#### **ВНИМАНИЕ!**

Это может привести к повреждению прибора или травмам.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенной к прибору Инструкции по установке.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Никогда не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении: прибор имеет большой вес. 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.
- В случае установки прибора над выдвижными ящиками убедитесь, что между днищем прибора и верхним ящиком имеется достаточное для вентиляции пространство.
- Дно прибора сильно нагревается. Установите под прибором пожаробезопасную

### 2.2 Подключение к электросети



#### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Перед выполнением каких-либо операций по чистке прибора или по уходу за ним 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 (если это применимо к данному прибору), которая неплотно держится в розетке, может привести к перегреву контактов.
- Используйте соответствующий электросетевой кабель.
- Не допускайте спутывания электропроводов.
- Позаботьтесь об установке защиты от поражения электрическим током.
- Сетевой шнур не должен быть туго натянут.
- При подключении прибора к розеткам, расположенным на близком от него расстоянии, убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору) не касается горячего прибора или горячей посуды.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку (если это применимо к данному прибору) и

сетевой кабель. Для замены сетевого кабеля обратитесь в 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 во конце установки прибора. Убедитесь, что после установки имеется доступ к вилке.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения машины от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь только за вилку.
- 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 Подключение к газовой магистрали

- Все газовые подключения должны производиться квалифицированным специалистом.
- Перед выполнением установки убедитесь, что параметры местной газораспределительной сети (тип и давление газа) совместимы с настройками прибора.
- Убедитесь, что вокруг прибора имеется достаточная вентиляция.
- Данные о подводе газа приведены на табличке с техническими данными.
- Данный прибор не соединяется с вытяжным устройством,


удаляющим продукты горения. Удостоверьтесь, что подключение прибора производится в соответствии с действующими правилами. Обеспечьте требования к должному уровню вентиляции.

## 2.4 Использование



### ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожогов и поражения электрическим током.

- Перед первым использованием удалите всю упаковку, наклейки и защитную пленку (если она имеется).
  - Данный прибор предназначен только для бытового применения.
  - Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
  - Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
  - Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
  - 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 в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
  - Помещение продуктов в горячее масло может привести к его разбрызгиванию.
-  **ВНИМАНИЕ!** Существует опасность возгорания или взрыва.
- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Не допускайте присутствия открытого пламени и нагретых предметов при использовании для приготовления жиров и масел.
  - Образующие сильно нагретым маслом пары могут привести самопроизвольному возгоранию.

- Использованное масло может содержать остатки продуктов, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора.

- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Не допускайте падения на поверхность прибора каких-либо предметов или кухонной посуды. Это может привести к ее повреждению.
- Не оставляйте горелку включенной с пустой кухонной посудой или без кухонной посуды.
- Не кладите на прибор алюминиевую фольгу.
- Стекланную/стеклокерамическую поверхность можно поцарапать, передвигая по нему чугунную или алюминиевую посуду, а также посуду с поврежденным дном. При перемещении подобных предметов обязательно поднимайте их с варочной поверхности.
- Пользуйтесь только устойчивой посудой подходящей формы. Диаметр дна посуды должен превышать размеры конфорок.
- Следите за тем, чтобы кухонная посуда размещалась на конфорках по центру.
- Не рекомендуется использовать большую посуду, выступающую за края прибора. Это может привести к повреждению столешницы.
- Убедитесь, что пламя не гаснет при быстром повороте ручки из максимального в минимальное положение.
- Используйте только принадлежности, поставляемые вместе с прибором.

- Не устанавливайте на горелку рассекатели пламени.
- Использование газового прибора для приготовления пищи приводит к выделению тепла и влаги в помещении. Обеспечьте достаточную вентиляцию помещения, в котором установлен прибор.
- При интенсивном и продолжительном пользовании варочной панелью может потребоваться дополнительная вентиляция, например, за счет открытия окна или увеличения мощности вентилятора, если таковой имеется.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.
- Не допускайте попадания на варочную поверхность едких жидкостей, например, уксуса, лимонного сока или средств для удаления накипи. Это может привести к появлению матовых пятен.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.

## 2.5 Уход и чистка



### **ВНИМАНИЕ!**

Не вынимайте из панели управления кнопки, ручки или уплотнители. Вода может попасть внутрь прибора и привести к повреждениям.

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



царапающие губки, растворители или металлические предметы.

- Не мойте горелки в посудомоечной машине.

### 2.6 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.

### 2.7 Утилизация



#### **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Расплющите наружные газовые трубы.

## 3. УСТАНОВКА



#### **ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 3.1 Перед установкой

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

Название  
модели .....

·  
Номер изделия  
(  
PNC) .....

Серийный  
номер .....

### 3.2 Подключение к газовой магистрали



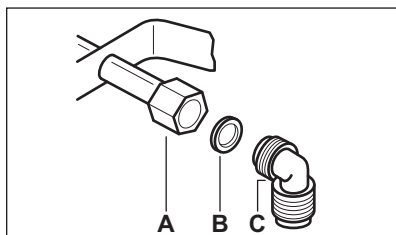
#### **ВНИМАНИЕ!**

Следующие указания по установке, подключению и техобслуживанию относятся к операциям, которые должны выполняться только квалифицированными специалистами в соответствии с действующими стандартами и местными нормами.

Используйте жесткие трубы или гибкие трубы из нержавеющей стали, соответствующий действующим нормам. При использовании гибких металлических труб следите за тем, чтобы они не касались подвижных частей и не передавливались. Принимайте такие же меры предосторожности при сборке варочной поверхности в одно целое с духовым шкафом.



Убедитесь, что давление подвода газа соответствует рекомендуемым величинам. Регулируемое колено крепится к трубе газовой магистрали с помощью гайки G 1/2 дюйма. Закрутите все детали, не затягивая их, поверните колено в нужном направлении и затяните все резьбовые соединения.



- A. Вывод трубы с гайкой
- B. Шайба, поставляемая вместе с прибором
- C. Колено, поставляемое вместе с прибором



### ВНИМАНИЕ!

Важно правильно установить коленчатый патрубок. Убедитесь, что фланец находится на конце резьбы. Затем подсоедините его к патрубку варочной поверхности. Неправильная сборка может привести к утечке газа.

### Сжиженный газ

Используйте резиновый держатель трубы для сжиженного газа. Всегда устанавливайте прокладку. Затем приступите к подключению к линии подачи газа.

Гибкая подводка может использоваться, только если:

- ее температура не будет превышать комнатную более чем на 30°C;

- она не длиннее 1500 мм;
- на ней нет быть сужений;
- она ни натянута, ни перекручена;
- она не будет касаться острых кромок или углов;
- ее можно будет легко осмотреть, чтобы проверить ее состояние.

Контроль сохранности гибкой подводки включает в себя следующую проверку:

- отсутствие трещин, порезов, следов горения, как на концах, так и по всей длине;
- материал не стал жестким, а сохранил свою нормальную эластичность;
- на хомутах крепления отсутствует ржавчина;
- срок годности подводки не истек.

В случае обнаружения одного или нескольких дефектов не ремонтируйте подводку, а замените ее.



### ВНИМАНИЕ!

После завершения установки убедитесь, что трубные соединения абсолютно герметичны. Используйте для проверки мыльный раствор. Запрещается использовать пламя!

## 3.3 Замена инжекторов

1. Снимите подставки для посуды
2. Снимите крышки и рассекатели пламени горелок.
3. С помощью торцевого ключа на 7 мм отвинтите инжекторы и замените их соответствующими типу используемого газа (см. таблицу в разделе «Технические данные»).
4. Установите все детали на место, выполнив вышеописанную процедуру в обратном порядке.
5. Установите вблизи трубы подачи газа табличку с обозначением нового типа газа. Эта табличка находится в пакете с принадлежностями, поставляемыми вместе с прибором.

Если давление подачи газа нестабильно или отличается от необходимого давления, на трубу подачи газа следует установить соответствующий редуктор.

### 3.4 Регулировка минимального уровня пламени

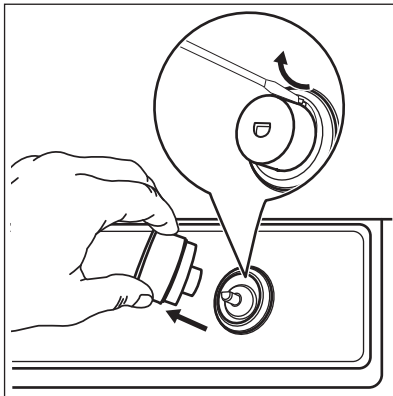


#### ВНИМАНИЕ!

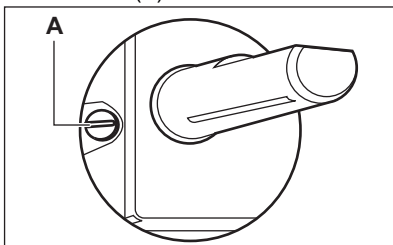
Сведения только для авторизованного специалиста по установке.

Для установки минимального уровня пламени выполните следующие действия:

1. Зажгите горелку
2. Поверните ручку в положение, соответствующее минимальному пламени
3. Снимите ручку, а затем при помощи отвертки поднимите и извлеките пластиковый держатель магнита.

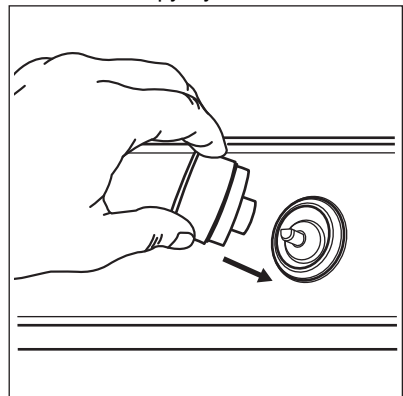


4. Тонкой отверткой отрегулируйте положение винта обводного клапана (А).



5. При переходе:

- с природного газа G20 давлением 13 или 20 мбар на сжиженный газ закрутите винт обводного клапана до упора.
  - с сжиженного газа на природный газ G20 давлением 13 мбар открутите винт обводного клапана примерно на 1/2 оборота (1 оборот для горелки с несколькими кольцами пламени).
  - с сжиженного на природный газ G20 давлением 20 мбар открутите винт обводного клапана примерно на 1/4 оборота (1/2 оборота для горелки с несколькими кольцами пламени).
  - с природного газа G20 давлением 13 мбар на природный газ G20 давлением 20 мбар закрутите винт обводного клапана примерно на 1/4 оборота (1/2 оборота для горелки с несколькими кольцами пламени).
  - с природного газа G20 давлением 20 мбар на природный газ G20 давлением 13 мбар открутите винт обводного клапана примерно на 1/4 оборота (1/2 оборота для горелки с несколькими кольцами пламени).
6. Установите обратно держатель магнита и ручку.





### ВНИМАНИЕ!

Убедитесь, что пламя не гаснет при быстром повороте ручки из максимального в минимальное положение.

## 3.5 Подключение к электросети

- Проверьте, чтобы напряжение и тип электропитания, указанные на табличке с техническими характеристиками, соответствовали напряжению и типу электропитания в местной электросети
- В комплект поставки прибора входит сетевой кабель. Его следует оборудовать вилкой, способной выдерживать нагрузку, указанную на табличке с техническими данными. Убедитесь в правильном выборе розетки, к которой подключается вилка.
- Включайте машину только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Убедитесь, что после установки имеется доступ к вилке.
- Для отключения машины от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь только за вилку.
- В случае подключения прибора через удлинитель, переходник или тройник существует опасность возгорания. Убедитесь, что заземление отвечает действующим нормам и правилам.
- На всем протяжении сетевого кабеля ни один из его участков не должен подвергаться нагреву более 90°C.

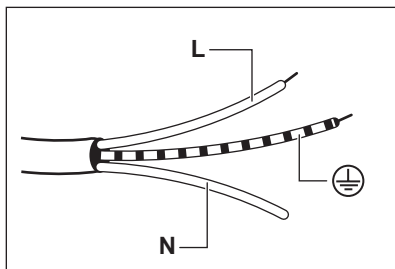


Если после подключения варочной панели к электросети загорелись контрольные индикаторы, выключите и выключите прибор при помощи ручки управления и дождитесь, пока не погаснет индикация остаточного тепла.

## 3.6 Шнур питания

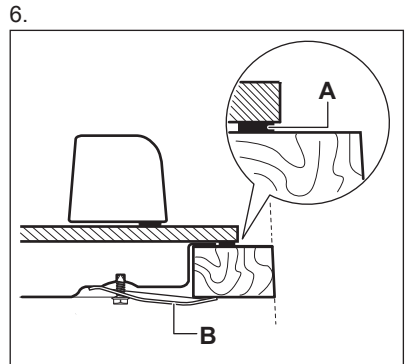
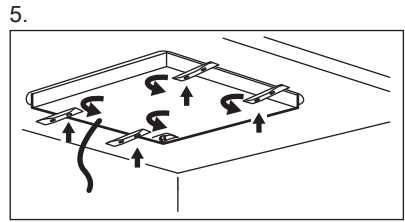
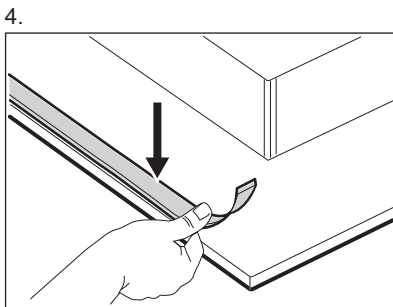
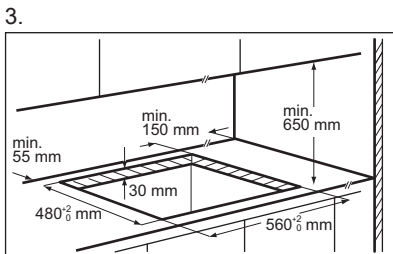
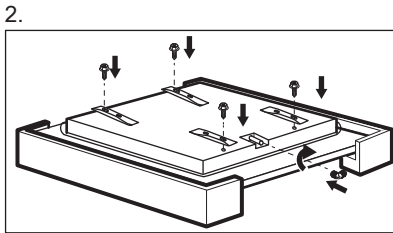
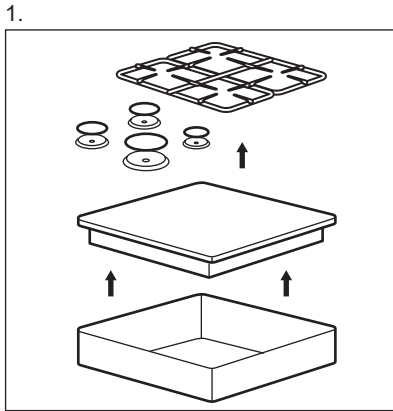
При замене сетевого шнура используйте только специальный кабель или кабель с эквивалентными характеристиками. Тип кабеля: H03V2V2-F T90.

Удостоверьтесь, что провод имеет сечение, допускающее его использование при данном напряжении и рабочей температуре. Желто-зеленый провод заземления должен быть примерно на 2 см длиннее коричневого (или черного) провода, идущего на фазу.



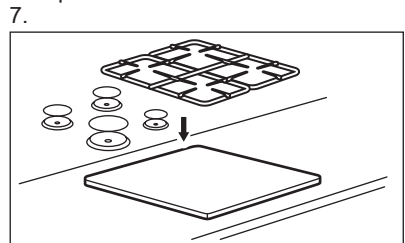
1. Подсоедините провод зелено-желтого цвета (земля) к зажиму вилки, отмеченному буквой «E», символом заземления (⊕) или окрашенному в зелено-желтый цвет.
2. Подсоедините провод голубого цвета (нейтраль) к зажиму вилки, отмеченному буквой «N» или окрашенному в голубой цвет.
3. Подсоедините провод коричневого цвета (фаза) к зажиму вилки, отмеченному буквой «L». Он всегда должен соединяться с фазой сети.

### 3.7 Сборка



А) входящая в комплект поставки герметизирующая прокладка

В) входящие в комплект поставки крепежные скобы



#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Варочную поверхность следует встраивать только в столешницу с ровной поверхностью.

### 3.8 Установка варочную панель под вытяжкой

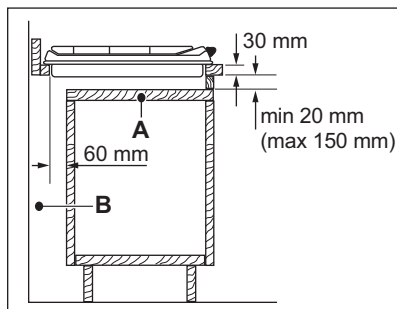


При установке варочной панели под вытяжкой ознакомьтесь с инструкциями по установке вытяжки и найдите в них значение минимально допустимого расстояния между приборами).

### 3.9 Возможности встраивания

Панель, установленная под варочной панелью, должна легко сниматься для обеспечения доступа к узлам, нуждающимся в техническом обслуживании.

#### Кухонный шкаф с дверцей



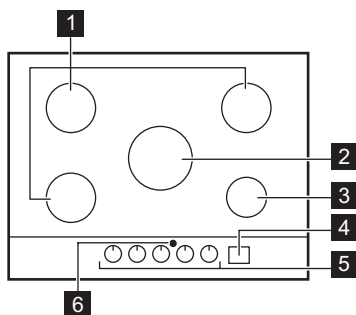
- A. Съемная панель
- B. Пространство для подключения проводов

#### Кухонный шкаф с духовым шкафом

Из соображений безопасности, а также для упрощения процедуры извлечения духового шкафа из шкафа, электрические соединения для варочной панели и духового шкафа должны быть выполнены раздельно.

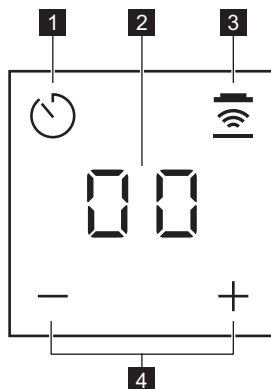
## 4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

### 4.1 Функциональные элементы варочной панели



- 1 Горелка
- 2 Горелка с несколькими рассекателями
- 3 Маленькая горелка
- 4 Панель управления
- 5 Ручки управления
- 6 Окно для инфракрасного сигнала системы Hob<sup>2</sup>Hood

## 4.2 Расположение панели управления



Управление таймером и системой Hob<sup>2</sup>Hood осуществляется с помощью сенсоров. Работа каждой функции подтверждается выводом информации на дисплей, а также визуальной и звуковой индикацией.

Сенсор	Функция	Комментарий
	-	Установка режима таймера. Включение значков <b>+/-</b> и Hob <sup>2</sup> Hood. Для отображения индикаторов.
-	Дисплей таймера	Отображение времени в минутах. Для отображения функции Hob <sup>2</sup> Hood и автоматических режимов Hob <sup>2</sup> Hood.
	Hob <sup>2</sup> Hood	Включение и выключение ручного режима функции.
<b>+ / -</b>	-	Увеличение или уменьшение времени. Для переключения автоматических режимов Hob <sup>2</sup> Hood.

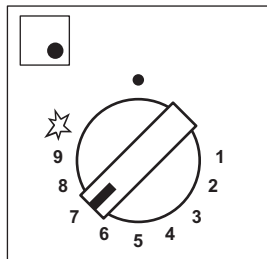
Режим ожидания:  
Нажмите и удерживайте кнопку не менее 1 секунды для включения дисплея, **+** и **-**.

## 4.3 Ручка управления

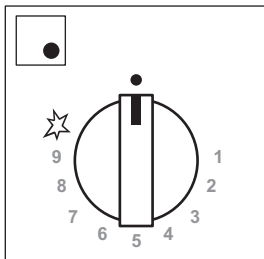
Символ	индикатора
	отсутствует подача газа / положение выкл
<b>9</b>	положение розжига / максимальной подачи газа

Символ	индикатора
<b>1</b>	минимальная подача газа
<b>1 - 9</b>	уровни мощности

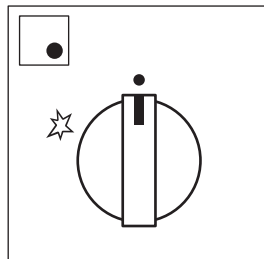
## 4.4 Остаточное тепло



Светодиоды горят на полную яркость  
Ручка в открытом положении



Светодиоды медленно гаснут  
Включается режим остаточного тепла



Светодиоды гаснут  
Остаточное тепло отключается



**ВНИМАНИЕ!**  
Существует опасность ожога из-за остаточного тепла.



После выключения горелки загорается индикация остаточного тепла.

Ручка горелки	Приведите ручку в открытое положение			
	вкл < 20 с	20 с < вкл < 1 мин	1 мин < вкл < 5 мин	вкл > 5 мин
С несколькими кольцами пламени	0	30 сек	3 мин	15 мин
Ускоренная (передняя левая)	0	30 сек	3 мин	10 мин
Ускоренная (задняя левая)	0	30 сек	3 мин	10 мин
Ускоренная (задняя правая)	0	30 сек	3 мин	10 мин
Вспомогательная	0	30 сек	3 мин	5 мин

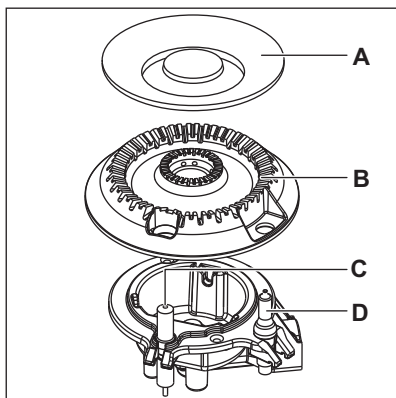
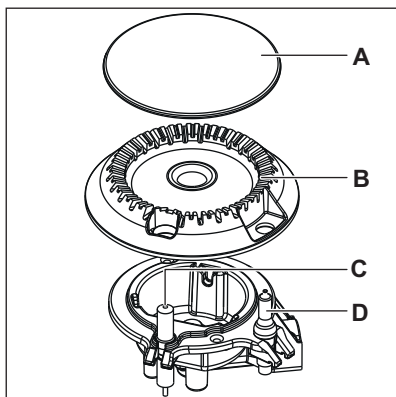
## 5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



**ВНИМАНИЕ!**  
См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.



## 5.1 Общий вид горелки



- A. Крышка горелки
- B. Рассекатель горелки
- C. Свеча зажигания
- D. Термопара

## 5.2 Розжиг горелки

- i** Всегда зажигайте горелку перед тем, как поставить на нее посуду.


- !** **ВНИМАНИЕ!** Будьте очень внимательны при использовании открытого огня на кухне. Изготовитель не несет ответственности в случае неправильного обращения с огнем.


1. Нажмите на ручку управления и поверните ее против часовой стрелки в положение максимальной подачи газа (9).
2. Удерживайте ручку управления нажатой приблизительно 10 секунд. Это позволит термопаре нагреться. В противном случае подача газа остановится.
3. Отрегулируйте пламя после того, как оно станет постоянным.


- i** Если после нескольких попыток зажечь горелку не удалось, проверьте правильность положения рассекателя и крышки горелки.


- !** **ВНИМАНИЕ!** Не держите ручку управления нажатой более 15 секунд. Если горелка не загорится через 15 секунд, отпустите ручку управления, поверните ее в положение «Выкл» и попытайтесь снова зажечь горелку, подождав по меньшей мере 1 минуту.






- !** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** При отсутствии электропитания можно зажечь горелку без помощи электророзжига; в этом случае поднесите к горелке огонь, поверните ручку против часовой стрелки в положение максимальной подачи газа и нажмите на нее. Удерживайте ручку управления нажатой приблизительно 10 секунд, чтобы термопара нагрелась.

 Если горелка случайно погасла, поверните ручку управления в положение «Выкл» и попытайтесь снова разжечь горелку, подождав по меньшей мере 1 минуту.


 Устройство розжига может включаться автоматически при включении электросети, после установки или перебоа в электропитании. Это нормально.


 Каждая ручка управления окружена подсвечиваемыми цифрами, отображаемыми при работе функции «Остаточное тепло».

 Варочная панель поставляется с StepPower. Данная функция позволяет задавать мощность более точно от 9 до 1.

 **ВНИМАНИЕ!**  
Если не установить ручку в положение «Выкл», через два часа выдается предупредительный сигнал, а символы мигают красным. Это напоминает о том, что горелка работает. Для отключения звука нажмите , ,  или .

### 5.3 Выключение горелки


Чтобы погасить пламя, поверните ручку в положение .




 **ВНИМАНИЕ!**  
Всегда уменьшайте или гасите пламя перед тем, как снимать посуду с конфорки.

### 5.4 Таймер


Эту функцию можно использовать как таймер.






Таймер — это единственный значок, отображаемый в режиме ожидания.


Нажмите  для включения других значков.


1. Коснитесь .  
Включение функции.
2. Нажмите кнопки  или  таймера, чтобы задать время (от 00 до 99 минут).

По истечении заданного времени выдается звуковой сигнал и начинает мигать 00.

 В последнюю минуту время уменьшается в секундах, а в последние 10 секунд таймер выдает звуковой сигнал.

3. Нажмите , ,  или .  
Отключение звука.
4. Для остановки таймера нажмите и удерживайте .

 Таймер можно использовать в любой момент, даже если прибор выключен.

 Данная функция не влияет на работу горелок.



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


Это современная функция с использованием автоматики, связывающей варочную поверхность с вытяжкой. Как варочная панель, так и вытяжка поддерживают соединение через порты инфракрасной связи. Вентилятором также можно управлять вручную.


Режимы ручного управления:

Режим	Индикатор ручного управления	Скорость вентилятора
H0	Выкл	Выкл






Режим	Индикатор ручного управления	Скорость вентилятора
NL	Вкл	Выкл
N1	Вкл	Уровень 1
N2	Вкл	Уровень 2
N3	Вкл	Уровень 3


 Чтобы выключить вытяжку, удерживайте кнопку  до появления символа N0.

 **ВНИМАНИЕ!**  
По окончании приготовления вытяжка не выключается автоматически. Выключите ее вручную.

 В большинстве вытяжек система дистанционного управления по умолчанию выключена. Перед использованием функции включите ее. Более подробная информация приведена в руководстве пользователя к вытяжке.

Процедура настройки Hob<sup>2</sup>Hood по умолчанию:

1. Когда таймер выключен, нажмите и удерживайте нажатой кнопку таймера в течение 3 секунд. Загорятся обозначения 00,  и .
2. Одновременно нажмите и удерживайте  и  до тех пор, пока не загорится символ An, где n обозначает текущий автоматический режим.
3. Нажмите , чтобы выбрать нужный автоматический режим. Эта настройка сохраняется в памяти и отображается при запуске.

 Повторите ту же последовательность действий, чтобы выбрать другой автоматический режим Hob<sup>2</sup>Hood.

Автоматические режимы:

Режим	Описание	Значок H2H	Отображены H2H	Автоматическое зажигание	Скорость вентилятора
A0	Нет дистанционного управления	Выкл	Выкл	Выкл	Выкл
A1	Удаленное управление	Вкл	Вкл	Выкл	Выкл
A2	H2H автоматическое зажигание	Вкл	Вкл	Вкл	Выкл
A3	H2H автоматическая скорость 0-2 (заводская настройка)	Вкл	Вкл	Вкл	1
A4	H2H автоматическая скорость 1-3	Вкл	Вкл	Вкл	1-3

A3	
Тип горелки включен	Скорость
AUX	1
SR	1
MC	1

A4	
Мощность (кВт)	Скорость
1-5	1
6-8	2
9-11	3

## 6. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



**ВНИМАНИЕ!**  
См. главы, содержащие  
Сведения по технике  
безопасности.



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**  
Убедитесь в том, что ручки  
кастрюли не выступают за  
пределы передней кромки  
варочной панели.

### 6.1 Посуда



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**  
Не используйте сковороды  
из чугуна, глиняную или  
керамическую посуду, а  
также аксессуары для  
гриля и пластины для  
тостов.



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**  
Следите за тем, чтобы  
кастрюли размещались по  
центру: таким образом  
достигается максимальная  
устойчивость и снижается  
расход газа.



**ВНИМАНИЕ!**  
Не ставьте ту же  
сковороду на две  
конфорки.



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**  
Разлитая во время  
приготовления жидкость  
может привести к  
растрескиванию стекла.



**ВНИМАНИЕ!**  
Не ставьте на конфорку  
неустойчивую или  
деформированную посуду  
во избежания  
разбрызгивания ее  
содержимого и  
возникновения несчастных  
случаев.

### 6.2 Экономия электроэнергии

- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.
- Как только жидкость начинает кипеть, убавьте пламя до минимума, необходимого для того, чтобы поддерживать медленное кипение жидкости.



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**  
Убедитесь в том, что дно  
посуды находится не  
слишком близко от ручек  
управления, иначе пламя  
может нагреть ручку  
управления.

### 6.3 Диаметры посуды



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**  
Используйте посуду с  
диаметрами,  
соответствующими  
размерам горелок.

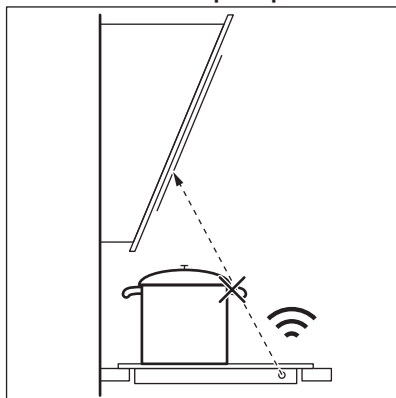
Горелка	Диаметр посуды (мм)
С несколькими кольцами пламени	220–260
Ускоренная (передняя)	120–220
Ускоренная (задняя левая)	120–240
Ускоренная (задняя правая)	120–240
Вспомогательная	80–180

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

При использовании варочной поверхности с данной функцией:

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


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



**i** Обеспечьте чистоту окна для инфракрасных сигналов системы Hob<sup>2</sup>Hood.

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

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

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

## 6.5 Предлагаемые рецепты

Категории блюд	Рецепты	Тип горелки	Уровень мощности
Соусы – заправки	Соус бешамель	Вспомогательная	2–4
	Томатный соус	Ускоренная	1–5
Макарон. изд. – рис – другие крупы	Грибы рис	С несколькими кольцами пламени	1–5
	Кускус	Быстрая	1–6
	Равиоли	Вспомогательная	6–9
Суп – бобовые	Овощной суп	Ускоренная	2–7
	Суп из грибов с картофелем	Ускоренная	1–5
	Рыбный суп	С несколькими кольцами пламени	1–4
Мясо	Тефтели из говядины	С несколькими кольцами пламени	1–6
	Жаркое из филе свинины	С несколькими кольцами пламени	4–9
	Запеченый бургер с говядиной	Вспомогательная	1–5
Рыба	Осьминог с горохом	С несколькими кольцами пламени	1–5
	Жареный стейк из тунца	Быстрая	5–8
Блюда на основе яиц	Омлет	С несколькими кольцами пламени	1–5
Овощи	Грибы с приправами	Ускоренная	2–6
	Капоната с овощами	С несколькими кольцами пламени	4–8
	Замороженный шпинат со сливочным маслом	Быстрая	1–4
Жареные блюда	Картофель фри	С несколькими кольцами пламени	5–9
	Пончики	С несколькими кольцами пламени	3–7

Категории блюд	Рецепты	Тип горелки	Уровень мощности
Закуски в сковороде	Обжарка орехов	Ускоренная	2–5
	Хлебные гренки	С несколькими кольцами пламени	2–7
	Блины	Ускоренная	3–9
Десерты	Карамель	Вспомогательная	1–5
	Заварной крем	Вспомогательная	1–5
	Панна-котта	Вспомогательная	1–5



Все рецепты приводятся из расчета примерно на 4 порции.



Предлагаемые в таблице для приготовления настройки являются лишь ориентиром; корректируйте их в зависимости от готовности продуктов, их веса, количества, а также используемого типа газа и материалов посуды, используемой для приготовления конкретного блюда.



Для оптимального и бережного приготовления используйте малую горелку.

## 7. УХОД И ОЧИСТКА



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

### 7.1 Общая информация

- Очищайте варочную панель после каждого использования.
- Очищайте варочную панель, когда все индикаторы погаснут. Таймер может оставаться включенным.
- Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.
- Используйте для очистки специальное средство, предназначенное для очистки варочных поверхностей.

- Промойте детали из нержавеющей стали водой, а затем вытрите их насухо мягкой тканью.
- Царапины или темные пятна на поверхности не влияют на работу варочной панели.



Наличие на панели управления воды или других жидкостей может случайно включить или выключить функции варочной поверхности.




### ВНИМАНИЕ!

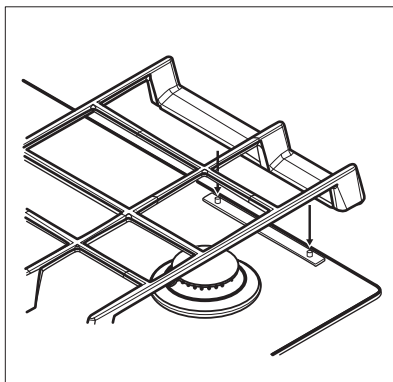
Не используйте ножи, скребки или аналогичные инструменты для чистки поверхности стекла, а также края ободков конфорок и рамы (если применимо).

## 7.2 Держатели для посуды



Держатели для посуды не являются устойчивыми к стирке в посудомоечной машине. Их следует мыть вручную.

1. Снимите держатели для посуды, чтобы легко очистить варочную панель.
- 
 При установке держателей для посуды будьте очень осторожны, чтобы не повредить варочную панель.
2. Иногда эмалевое покрытие может иметь неровные края, поэтому будьте осторожны, когда моете подставки для посуды вручную и сушите их. При необходимости удалите стойкие пятна с помощью чистящей пасты.
3. После мытья держателей для посуды убедитесь в том, что они установлены правильно.
4. Для того, чтобы горелка работала надлежащим образом, стержни держателей для посуды должны располагаться в центре горелки.

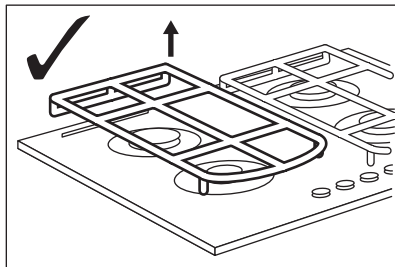


## 7.3 Снятие держателей для посуды

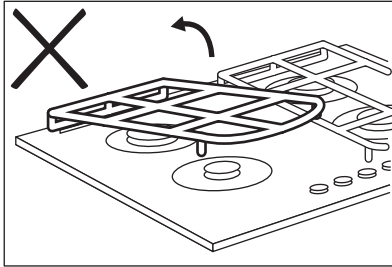
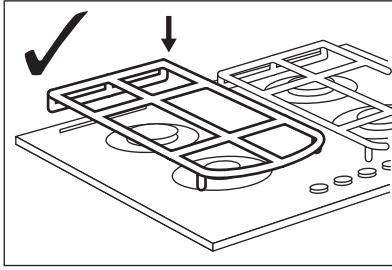
Для обеспечения правильного положения держателей для посуды они устанавливаются на металлические штырьки, расположенные на задней стороне варочной панели. Для большего удобства чистки подставки для посуды можно снять. Поднимайте держатели для посуды, держа их в горизонтальном положении и , как показано на рисунке.



Старайтесь не поднимать держатели для посуды под углом к поверхности варочной панели, т.к. это может создать сильное изгибающее усилие на металлических штифтах. При этом они могут быть повреждены или отломлены.







Форма держателей для посуды и количество горелок может отличаться в зависимости от модели прибора.

### 7.4 Чистка варочной поверхности

- **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку, сахар и пищевые продукты, содержащие сахар, иначе данные загрязнения могут привести к повреждению варочной поверхности. Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься.

- **После того, как прибор полностью остынет, удаляйте:** известковые пятна, водяные разводы, капли жира, блестящие белесые пятна с металлическим отливом. Варочную поверхность следует чистить влажной тряпкой с неабразивным моющим средством. После чистки вытрите варочную поверхность насухо мягкой тряпкой.
- Для очистки эмалированных элементов, крышек и рассекателей вымойте их водой с мылом и тщательно просушите перед установкой на место.

### 7.5 Очистка свечи зажигания

Электрический розжиг выполняется с помощью керамической свечи зажигания и металлического электрода. Содержите эти детали в чистоте для предотвращения трудностей с розжигом, а также, проверяйте, чтобы отверстия в рассекателе пламени горелки не были засорены.

### 7.6 Периодический уход

Обращайтесь в местный сервисный центр для периодической проверки состояния трубы подачи газа и редуктора, если ваш прибор ими оборудован.


## 8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



**ВНИМАНИЕ!**  
См. главы, содержащие  
Сведения по технике  
безопасности.

## 8.1 Что делать, если...

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
При попытке включения генератора розжига нет искры.	Варочная панель не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения варочной панели и наличие напряжения в сети.
	Сработал предохранитель.	Проверьте, является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
	Крышка или рассекатель горелки установлены неправильно.	Установите крышку и рассекатель горелки надлежащим образом.
Пламя гаснет сразу после розжига.	Термопара недостаточно нагрелась.	После появления пламени удерживайте ручку нажатой приблизительно 10 секунд.
Конфорка расположена неровно.	Рассекатель горелки засорился остатками пищи.	Убедитесь, что форсунка не засорена, а рассекатель горелки чистый.
Подсветка панели управления горит тускло или погасла.	Конфорка нагрета до высокой температуры. Для обеспечения длительного срока службы дисплея яркость уменьшается в зависимости от температуры варочной панели. При превышении определенной температуры панель управления выключается.	Дайте варочной панели остыть.
Контрольные индикаторы на панели управления включаются при подключении варочной поверхности к электросети или после перебора в подаче электропитания.	Проверка контрольного индикатора.	См. раздел «Установка».
Функция Hob <sup>2</sup> Hood не работает.	Панель управления накрыта.	Снимите посторонний предмет с панели управления.

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Невозможно включить или выключить Hob <sup>2</sup> Hood и Таймер.	На панели управления ка-пли воды или жира.	Очистите панель управле-ния.
На дисплее отображается «E t»	-	Выключите ручки управле-ния и дождитесь, пока дисплей не погаснет, или отключите прибор от сети электропитания, чтобы вернуться в первоначаль-ное состояние.
 не отображается при от-крывании ручек.	В качестве автоматическо-го режима используется A0.	См. раздел «Ежедневное использование».

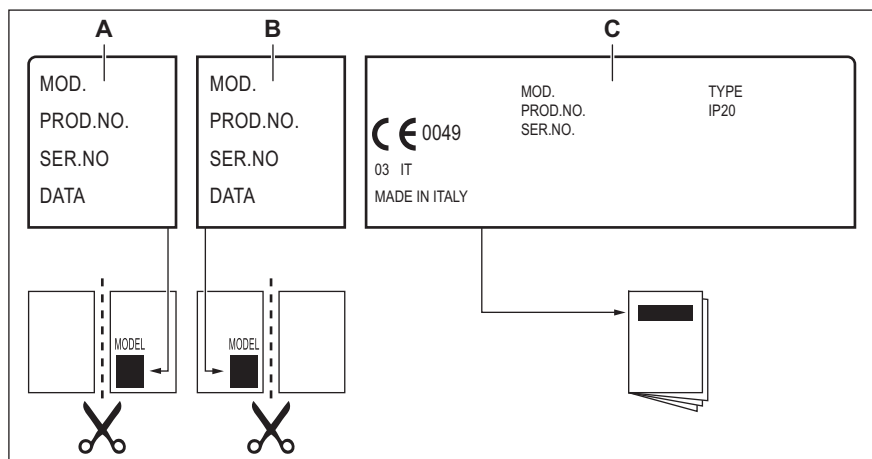
## 8.2 Если решение найти не удается...

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обращайтесь в магазин или в авторизованный сервисный центр. Предоставьте данные, приведенные на табличке с техническими данными. Убедитесь, что варочная панель эксплуатировалась правильно. В противном случае техническое обслуживание, предоставляемое

специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек. Инструкции по сервисному центру и условиям гарантии приведены в гарантийном буклете.

## 8.3 Наклейки, вложенные в пакет с принадлежностями

Приклейте самоклеющиеся наклейки, как указано ниже:



A. Приклейте на гарантийный талон и отправьте (если применимо).

B. Приклейте на гарантийный талон и сохраните (если применимо).

- С. Приклейте на инструкцию по эксплуатации.

## 9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

### 9.1 Размеры варочной панели

Ширина	740 мм
Глубина	510 мм

### 9.2 Диаметры обводных клапанов

ГОРЕЛКИ	Ø ОБВОДНОГО КЛАПАНА 1/100 ММ
С несколькими кольцами пламени	57
Ускоренная	35
Вспомогательная	28

### 9.3 Прочие технические данные

ОБЩАЯ МОЩНОСТЬ:	Источник газа:	G20 (2H) 20 мбар	10,45 кВт
	Газ 2 (Пере-настр.)	G30/G31 (3B/P) 30/30 мбар G20 (2H) 13 мбар	745 г/ч 10,45 кВт
Электропитание:	220–240 В ~ 50–60 Гц		
Категория прибора:	II2H3B/P		
Подключение к газовой магистрали:	G 1/2"		
Класс прибора:	3		

### 9.4 Газовые горелки для ПРИРОДНОГО ГАЗА G20 20 мбар

ГОРЕЛКА	ЭКСПЛУАТАЦИОННАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	МИНИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ
С несколькими кольцами пламени	3,9	1,4	146

ГОРЕЛКА	ЭКСПЛУАТАЦИОННАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	МИНИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ
Ускоренная	1,85	0,6	92
Вспомогательная	1,0	0,33	70


## 9.5 Газовые горелки для ПРИРОДНОГО ГАЗА G20 13 мбар


ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	МИНИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ
С несколькими кольцами пламени	3,9	1,4	166
Ускоренная	1,85	0,6	101A
Вспомогательная	1,0	0,33	82

## 9.6 Газовые горелки для сжиженного газа G30/G31 30/30 мбар

ГОРЕЛКИ	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	МИНИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ	НОМИНАЛЬНЫЙ РАСХОД ГАЗА, г/час
С несколькими кольцами пламени	3,55	1,4	095	258
Ускоренная	1,9	0,6	71	138
Вспомогательная	1,0	0,33	50	73

# 10. 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.



Класс энергетической эффективности в Российской Федерации: А

Дата изготовления изделия указана в его серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года изготовления, а вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 14512345 означает, что изделие изготовлено на сорок пятой неделе 2021 года.

Изготовитель: Electrolux Appliances AB, St. Göransgatan 143, 105 45 Stockholm, Швеция

Импортер и уполномоченная изготовителем организация:  
ООО "Электролюкс Рус", Кожвнический проезд 1, 115114, Москва, тел.: 8-800-444-444-8

Изготовлено в Италии



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



867367252-B-152021



**AEG**