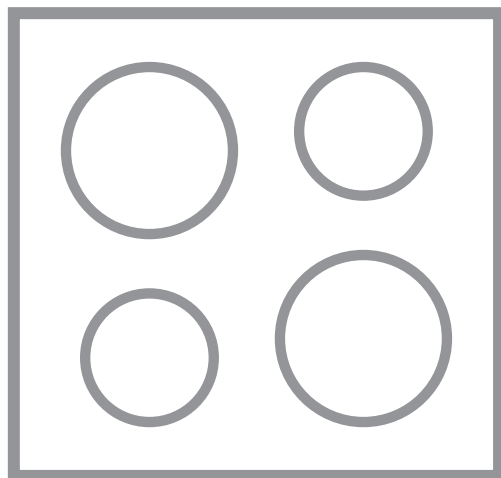


# USER MANUAL



## СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	2
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	5
3. УСТАНОВКА.....	9
4. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....	14
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	16
6. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	20
7. УХОД И ОЧИСТКА.....	23
8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	25
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	29

## 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.com/webselfservice](http://www.aeg.com/webselfservice)**



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:

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




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

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

## ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти. При обращении в сервис-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 приложенным руководством. Производитель не несет

ответственности за какие-либо травмы или ущерб, возникший вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните данное руководство под рукой в надежном месте для последующего использования.

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

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми, если их возраст превышает 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.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.

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

## 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.
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- **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:** 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 используйте пароочистители 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 производителем прибора для приготовления пищи, обозначена производителем 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: RU

## 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, имеющий повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его 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 возле дверей или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора 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. Обязательно разместите под прибором пожаробезопасную разделительную прокладку для предотвращения доступа к прибору снизу.

## 2.2 Подключение к электросети



### ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети 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 используйте тройники и удлинители.
- 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 по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- 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. Уделите особое внимание обеспечению надлежащей вентиляции.

## 2.4 Эксплуатация



### 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 параметры 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 легко воспламеняющиеся пары. Не допускайте присутствия открытого пламени и нагретых предметов при использовании для приготвления жиров и масел.
- Образующиеся 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 включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- 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.
- 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 поверхностью 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 очистка**

- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Перед каждой очисткой выключайте прибор и дайте ему остыть.
- Отключайте прибор от электросети перед его профилактическим обслуживанием.
- Не используйте для очистки прибора подаваемую под давлением воду или пар.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- Не мойте горелки в посудомоечной машине.

## **2.6 Утилизация**



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность травмы или удущья.



- 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.

### 2.7 Сервис

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

## 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



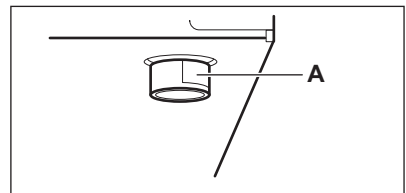
### ВНИМАНИЕ!

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 рекомендуемому 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

### 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;
- ее длина не будет превышать 1500 мм;
- она не будет иметь сужений;
- она не будет натянута или перекручена;
- она не будет касаться острых кромок или углов;
- ее можно будет легко осмотреть, чтобы проверить ее состояние.

Контроль сохранности гибкого шланга включает в себя следующую проверку:

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

В случае обнаружения одного или нескольких дефектов не ремонтируйте шланг, а замените его.



### ВНИМАНИЕ!

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

## 3.3 Замена форсунок







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. Замените табличку с техническими данными (размещенную вблизи трубы подводки газа) табличкой, соответствующей новому типу используемого 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 Выбор типа газа.

1. Коснитесь и удерживайте  в течение трех секунд.
2. В течение 7 секунд коснитесь и удерживайте  три секунды.
3. Коснитесь  три раза. На дисплее отобразится режим «G1».
4. Коснитесь . Для входа в режим.
5. На дисплее таймера отобразится выбранный тип газа.
6. Коснитесь  для выбора типа газа в соответствии с таблицей ниже.
7. Коснитесь . Для подтверждения типа газа.

Коснитесь  для выхода из режима или подождите срабатывания функции Автоматическое отключение.

Выбор типа газа.		
0	1	2
G20 13 mbar	Сжиженный газ 29 mbar	G20 20 mbar

### 3.5 Регулировка минимального уровня пламени






#### ВНИМАНИЕ!


Сведения только для авторизованного специалиста по установке.




Выключайте варочную поверхность перед ее настройкой.

Для установки минимального уровня пламени выполните следующие действия:

1. Коснитесь и удерживайте  в течение трех секунд.
2. В течение 7 секунд коснитесь и удерживайте  три секунды.
3. Коснитесь  четыре раза. На дисплее отобразится режим «G2».

4. Коснитесь .  
Для входа в режим.

5. После выбора режима подождите 5 секунд.


На индикаторе горелки отобразится минимальный уровень, а на линейке управления — .

6. Коснитесь  или .

Для увеличения или уменьшения значения и настройте минимальный уровень.

7. Подождите 5 секунд.


Для передачи выбранного значения в блок питания.

8. Убедитесь в правильности минимального уровня и коснитесь .

Для подтверждения минимального уровня пламени.



Если минимальный уровень выставлен неверно, повторите действия 6 и 7.

9. Коснитесь  для выбора следующей горелки и повторите действия 5-8.

Нажмите на  для выхода из режима.



#### ВНИМАНИЕ!

Убедитесь, что пламя не гаснет при быстром переходе из максимального положения в минимальное.



#### ВНИМАНИЕ!

Не задавайте режимов «G3» и «G4». Они предназначены только для авторизованных специалистов.

### 3.6 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 сетевая кабель. Его следует оборудовать вилкой, способной выдерживать нагрузку, указанную на табличке с техническими данными. Убедитесь в правильном выборе розетки, к которой подключается вилка.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- Убедитесь, что после установки имеется доступ к вилке.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму 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.

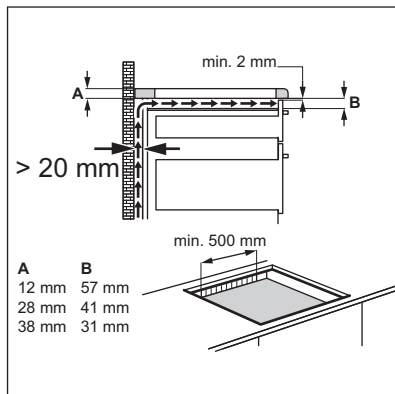
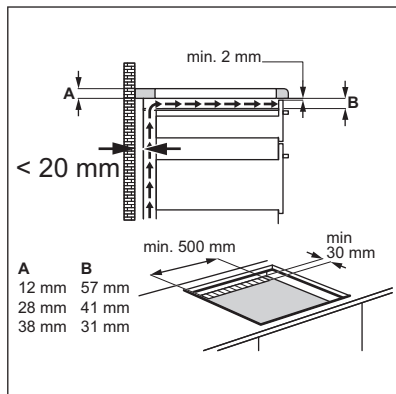
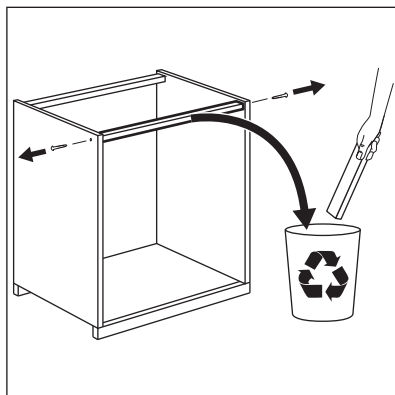
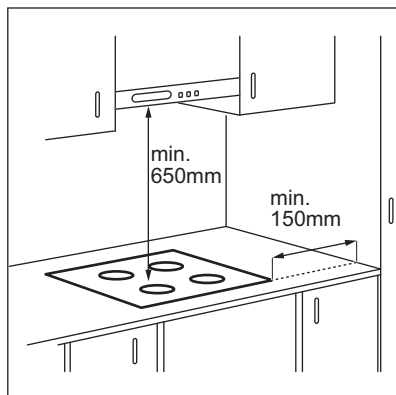
### 3.7 Сетевой шнур

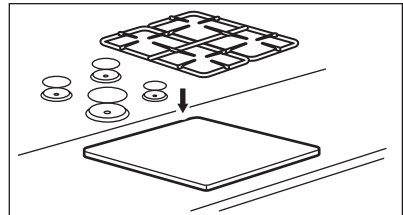
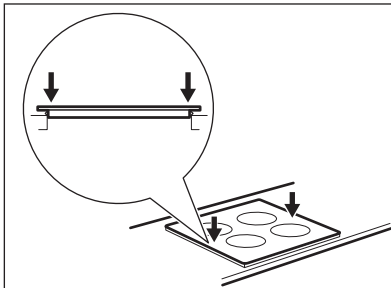
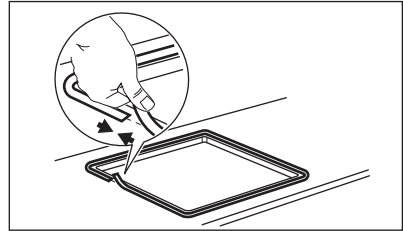
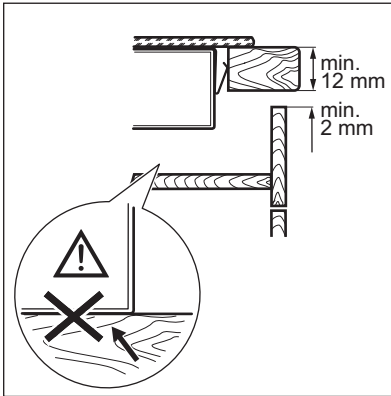
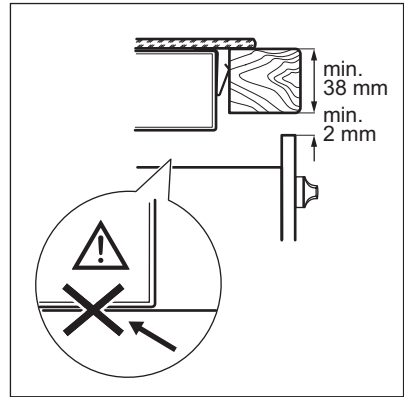
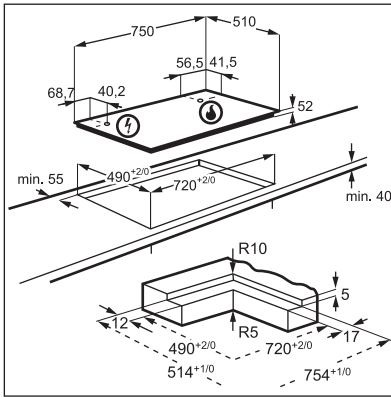
При замене сетевого шнура используйте только специальный кабель или кабель с эквивалентными характеристиками. Тип кабеля: H05SS-FT180.

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.

### 3.8 Сборка



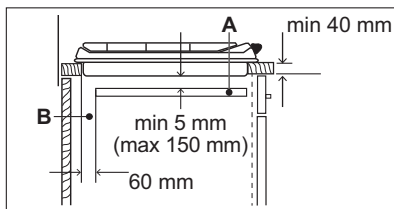


**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**  
 Варочную поверхность  
 следует встраивать только  
 в столешницу с ровной  
 поверхностью.

### 3.9 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).

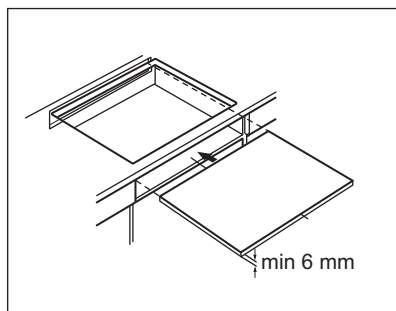


- A.** Съёмная панель  
**B.** Пространство для подключения проводов

### 3.10 Возможности встраивания

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

#### Кухонный шкаф с дверцей

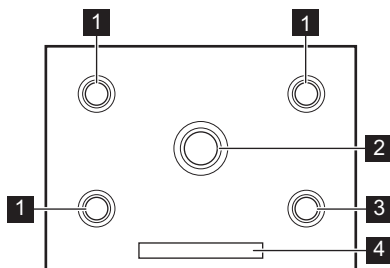


#### Кухонный шкаф с духовым шкафом

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

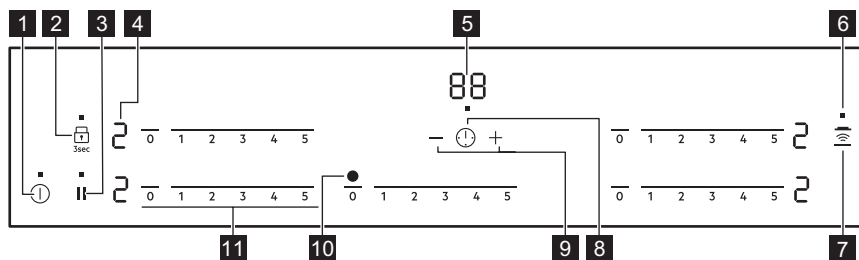
## 4. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

### 4.1 Функциональные элементы варочной панели



- 1** Для ускоренного приготовления  
**2** С несколькими рассекателями  
**3** Малая  
**4** Панель управления








## 4.2 Функциональные элементы панели управления



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

Сенсорное поле	Описание	Комментарий
1	ⓘ «ВКЛ/ВЫКЛ»	Включение и выключение варочной панели.
2	🔒 Блокировка / Система защиты от детей	Блокировка/разблокировка панели управления.
3	Пауза	Включение и выключение функции.
4	- Индикация мощности нагрева	Отображение значения мощности нагрева.
5	- Дисплей таймера	Отображение времени в минутах.
6	■ Светодиодный индикатор	Отображение включенных функций.
7	📶 Hob²Hood	Включение и выключение ручного режима функции.
8	🕒 -	Включение и выключение таймера.
9	+ / -	Увеличение или уменьшение времени.
10	- Область для инфракрасного сигнала системы Hob²Hood	Связь с вытяжкой.
11	- Линейка управления	Установка уровня нагрева горелки.


### 4.3 Индикаторы уровней нагрева

Дисплей	Описание
	Горелка выключена.
	Горелка работает.
	Возникла неисправность.
	Конфорка еще не остыла (остаточное тепло).
	Работает Блокировка /Система защиты от детей.
	Работает Пауза.
	Работает функция автоматического отключения.

### 4.4 Индикация горячей поверхности



#### ВНИМАНИЕ!

В случае нагрева конфорки в ходе приготовления после ее выключения на индикатор настроек появляется предупреждение о горячей поверхности . Индикация горячей поверхности не пропадает до остывания конфорки.

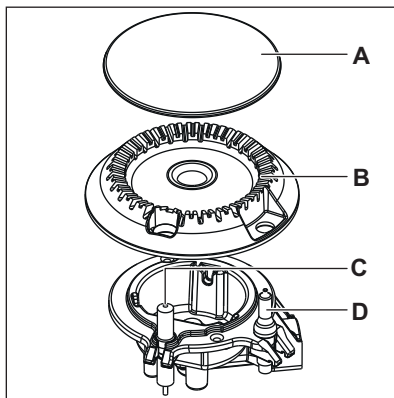
## 5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



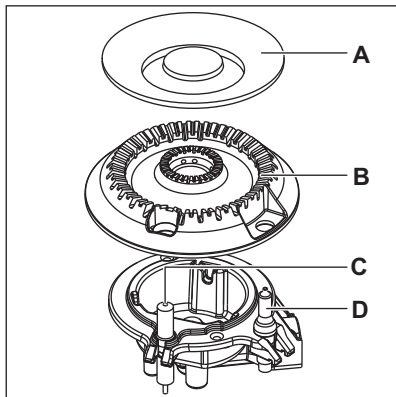
#### ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 5.1 Общий вид горелки







- A. Крышка горелки
- B. Рассекатель горелки
- C. Свеча зажигания
- D. Устройство контроля пламени

## 5.2 Розжиг горелки

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



### ВНИМАНИЕ!

Будьте внимательны при использовании открытого огня на кухне. Изготовитель не несет ответственность в случае неправильного обращения с огнем.

1. Нажмите на **1** на 1 секунду, чтобы включить варочную поверхность. Через 20 секунд неиспользования варочная поверхность выключается.
2. После световой анимации на дисплее появится **0**; коснитесь отметки необходимого значения уровня нагрева на линейке управления или проведите пальцем вдоль линейки управления, доведя его до необходимого уровня нагрева. Установка или изменение уровня нагрева.



Если после нескольких попыток разжечь горелку не удалось, проверьте правильность положения рассекателя и крышки горелки и очистите металлическую часть устройства контроля пламени (см. Главу «Уход и очистка»).



Если горелка случайно погаснет, варочная поверхность произведет три попытки розжига горелки. Если пламя по-прежнему не загорится, отобразится **F**.



В случае появления **F** выключите и включите варочную поверхность. Когда после световой анимации снова высветится **F** коснитесь **||**, а затем **⊞**, и удерживайте 3 секунды. Появление **0** означает, что ошибка сброшена.

## 5.3 Выключение горелки

Чтобы погасить пламя, коснитесь линейки управления и переведите его в положение **0**.




### ВНИМАНИЕ!

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

## 5.4 Автоматическое отключение

Данная функция автоматически выключает варочную поверхность, если:

- выключены все горелки;
- после включения варочной поверхности не был выбран уровень нагрева;

- панель управления чем-либо залита или на ней что-либо находится дольше десяти секунд (сковорода, тряпка и т.п.). Выдается звуковой сигнал, после чего варочная поверхность выключается. Уберите предмет или протрите панель управления.
- горелка не была выключена или не был изменен уровень нагрева. Через некоторое время загорается значок , и варочная панель выключается.



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


Уровень	Время (в часах)
1	6
2	3
3	3
4	1,5
5	1,5



## 5.5 Блокировка или разблокировка варочной поверхности

Во время работы горелок можно заблокировать панель управления. Это предотвращает случайное изменение уровня нагрева.





Блокировка панели управления:


1. Задайте уровень нагрева.
2. Нажмите .
3. На дисплее горелки отобразится .

Для разблокировки панели управления снова коснитесь .




-  При включенной блокировке панели управления горелки можно выключить. Коснитесь  для выключения варочной панели.

Для включения защиты от детей:




1. Коснитесь  для включения варочной поверхности.
2. Коснитесь и удерживайте  3 секунды, чтобы включить блокировку. На всех линейках управления высветится .
3. Коснитесь  для выключения варочной поверхности.

-  При работе функции защиты от детей варочную поверхность можно разблокировать.

Для временной разблокировки:

1. Коснитесь  для включения варочной поверхности.
2. Коснитесь и удерживайте  в течение трех секунд.
3. На дисплее горелки отобразится .
4. Задайте уровень нагрева.
5. Функция блокировки включится по окончании приготовления и выключении варочной поверхности.

Для полной разблокировки:



1. Коснитесь  для включения варочной поверхности.
2. Коснитесь и удерживайте  в течение трех секунд. Блокировка будет отключена.
3. Коснитесь  для выключения варочной поверхности.


## 5.6 Пауза

Данная функция переводит все работающие горелки на наименьший уровень нагрева.

При работе данной функции уровень нагрева изменить нельзя.






Данная функция не отключает функции отсчета времени.

Для включения функции нажмите на .  загорится.


Для выключения функции коснитесь . Высветится предыдущее значение уровня нагрева.


## 5.7 Таймер


Когда варочная поверхность включена, данную функцию можно использовать в качестве таймера.

1. Коснитесь .
2. Коснитесь  или  таймера, чтобы задать время в минутах (от 00 до 99). Во время установки времени индикатор таймера  начинает быстро мигать.
3. Когда индикатор таймера  начинает мигать медленно, это означает, что таймер начал работу.

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






4. Коснитесь .  
Отключение звука.


 Эта функция не влияет на работу горелок.


 Максимальная длительность работы функций таймера составляет от 0 до 99 минут. Проверьте инструкции по использованию таймера (таймеру необходима настройка).

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

Выключите варочную панель.


Коснитесь и удерживайте  в течение трех секунд. Дисплей загорится и погаснет. Коснитесь и удерживайте  в течение трех секунд. Высветится  или . Нажмите на  таймера, чтобы произвести следующий выбор:

-  – звуковая сигнализация выключена

-  – звуковая сигнализация включена


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


При работе функции  звуки слышны, только если:


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

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

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

 Вытяжка работает только при работающей варочной поверхности.

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






 Варочная поверхность автоматически выбирает скорость вращения вентилятора в зависимости от хода приготовления.

## Автоматические режимы



Режим	Описание режима	Автоматическая подсветка	Автоматическая регулировка вентилятора
H0	Ручной режим	Выкл	Выкл
H1	Автоподсветка	Вкл	Выкл
H2	Фиксированные обороты	Вкл	1
H3	Автоматический выбор низкой скорости	Вкл	0-1
H4	Автоматический выбор средней скорости	Вкл	0-1
H5	Автоматический выбор высокой скорости	Вкл	0-2

Режим	Описание режима	Автоматическая подсветка	Автоматическая регулировка вентилятора
H6	Автоматический выбор максимальной скорости	Вкл	0-3

### Смена автоматического режима

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

 Коснитесь  для выбора скорости вручную.

 Коснитесь и удерживайте,  чтобы выключить вентилятор и подсветку.



#### ВНИМАНИЕ!

По окончании приготовления вытяжка не выключается автоматически. Выключите ее вручную.

## 6. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



### ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 6.1 Кухонная посуда



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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



**ВНИМАНИЕ!**

Не ставьте одну кастрюлю или сковороду на две конфорки.



**ВНИМАНИЕ!**

Не ставьте на конфорку неустойчивую или деформированную посуду во избежание разбрызгивания ее содержимого и возникновения несчастных случаев.



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Убедитесь, что ручки кастрюли не выдаются за пределы передней кромки варочной панели.



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Следите, чтобы кастрюли были размещены по центру: таким образом достигается максимальная устойчивость и снижается расход газа.



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Разлитая во время приготовления жидкость может привести к растрескиванию стекла.

**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.

**6.3 Диаметры посуды**



Используйте только ту посуду, диаметр которой соответствует размерам конфорок.

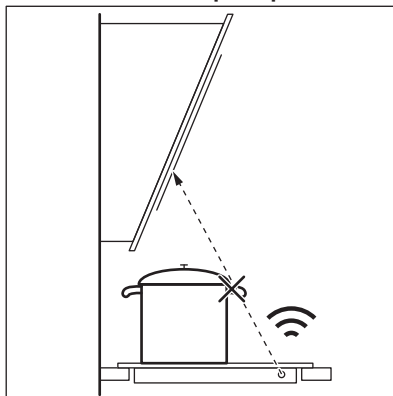
Горелка	Диаметры посуды (мм)
С несколькими расщепителями	220 - 260
Для ускоренного приготовления (задняя левая)	120 - 240
Для ускоренного приготовления (задняя правая)	120 - 240
Для ускоренного приготовления (передняя левая)	120 - 220
Малая	80 - 180

**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 или ручкой кухонной посуды). 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 другие приборы с дистанционным управлением во время работы варочной поверхности.

### 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 Примеры использования варочной панели

Данные в таблице демонстрируют примеры уровней нагрева и времени приготовления для щадящей и интенсивной варки и бережного приготовления.



- Корректируйте настройки в зависимости от вида продуктов, типа используемого газа,













материала и размера посуды. Диаметры посуды приведены в Главе «Указания и рекомендации».

- Для бережного приготовления используйте малую горелку или среднюю горелку с рассекателем пламени.
- Для равномерного распределения нагрева используйте посуду с покрытием и готовьте на малой или средней горелке.
- Каждый пример в таблице ниже демонстрирует два или три действия.
- При использовании сковороды сначала нагрейте масло. Во время жарки поддерживайте постоянную температуру сковороды согласно рекомендованным значениям из таблицы.

Символы, обозначающие в таблице методы приготовления:

	Нагрев масла
	Жарка малой интенсивности
	Нагрев до кипения
	Приготовление на медленном огне
	Смешивание, растапливание ингредиентов

Продукты	Порции	Горелка	Шаг 1		Шаг 2		Шаг 3	
			Символ	Уровень	Символ	Уровень	Символ	Уровень
Блинчики	4	ДУП		5	1-4		2	4-8

Ру- бле- ный биф- штек с	2	М		5	1-5		3	4-8			
Ру- бле- ный биф- штек с	3	ДУП		5	1-5		3	4-8			
Ру- бле- ный биф- штек с	4	НР		5	1-5		3	4-7			
Кар- то- фель фри	4	НР		5	20-30						
Соус беша- мель 1)	4	М		1	5-10		5	5-10		1	4-8
Рисо- вая ка- ша 1)	4	М		5	10-20		1	30-40			

1) Постоянное помешивание

2) Без крышки

## 7. УХОД И ОЧИСТКА



### ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 7.1 Общая информация

- Варочную поверхность необходимо мыть после каждого использования.
- Рекомендуется включить функцию / устройство защиты детей (См. Параграф «Блокировка и

разблокировка варочной поверхности» в Главе «Ежедневное использование»).

- Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.
- Царапины или темные пятна на поверхности не влияют на работу варочной поверхности.
- Используйте для очистки специальное средство, предназначенное для очистки варочных поверхностей.

**i** 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).

- Промойте элементы из нержавеющей стали водой, а затем вытрите их насухо мягкой тряпкой.

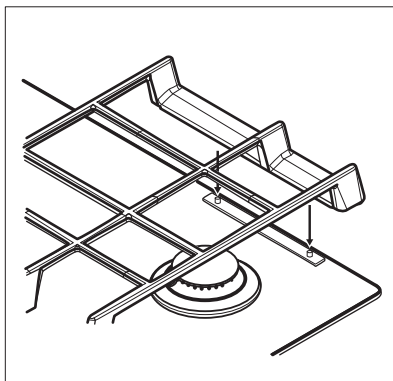
## 7.2 Держатели для посуды

**i** Держатели для посуды нельзя мыть в посудомоечной машине. Необходимо мыть их вручную.

1. Для упрощения очистки варочной панели снимите держатели для посуды.

**i** Чтобы не повредить варочную панель, будьте внимательны при установке держателей для посуды.

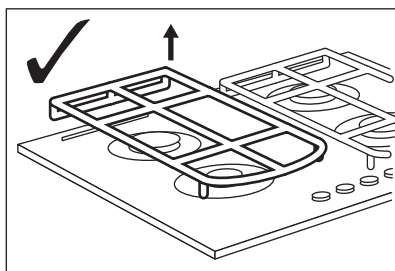
2. При мойке держателей для посуды вручную будьте внимательны, когда их протираете, так как эмалевое покрытие может местами иметь острые края. При необходимости удаляйте стойкие загрязнения с помощью чистящей пасты.
3. После очистки держателей для посуды убедитесь, что держатели правильно установлены на место.
4. Для того, чтобы горелка работала надлежащим образом, стержни держателей для посуды должны располагаться в центре горелки.



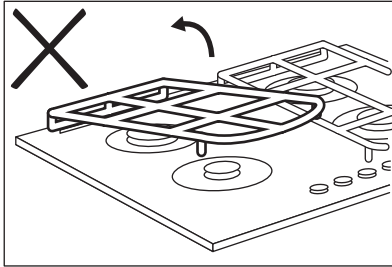
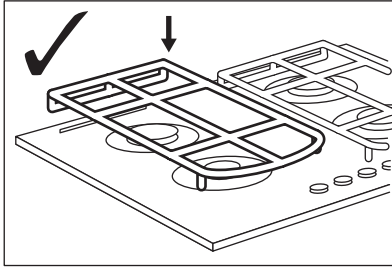
## 7.3 Снятие подставок для посуды

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

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







Форма подставок 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 и устройства контроля пламени

Следите за чистой металлического элемента свечи зажигания и устройства контроля пламени, вытирая их влажной тряпкой или губкой во избежание проблем с розжигом или определения состояния пламени. Следите за тем, чтобы рассекатель горелки не был засорен остатками пищи.

### 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...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Варочная поверхность не включается или не работает.	Варочная поверхность не подключена к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения варочной поверхности и наличие напряжения в сети. Руководствуйтесь при этом схемой подключения.
	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает повторно снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
	Не задавайте никакого уровня нагрева в течение 20 секунд.	Повторно включите варочную поверхность и менее чем 20 секунд установите уровень нагрева.
	Вы одновременно коснулись двух или более сенсоров.	Следует касаться только одного сенсора.
	На панель управления попала вода или капли жира.	Протрите панель управления.
Выдается звуковой сигнал, после чего варочная поверхность выключается. Выключенная варочная поверхность выдает звуковой сигнал.	На один или более сенсоров был положен посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с сенсоров.
Варочная поверхность отключается.	На сенсорном поле  оказался посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с сенсорного поля.
Функция Hob <sup>2</sup> Hood не выполняется.	Была накрыта панель управления.	Удалите посторонний предмет с панели управления.
Сенсоры нагреваются.	Посуда слишком большая, или вы поставили ее слишком близко к элементам управления.	При использовании большой посуды по возможности ставьте ее на задние горелки.
При нажатии на сенсоры панели управления не выдается звуковой сигнал.	Звуковая сигнализация отключена.	Включите звук. См. Главу «Ежедневное использование».

Неисправность	Возможная причина	Решение
Высветится  .	Работает Автоматическое отключение.	Выключите варочную поверхность и снова включите ее.
Высветится  .	Включена функция «Защита от детей».	См. Главу «Ежедневное использование».
Высветится  .	Возникла неисправность.	<p>Для сброса ошибки выключите и включите варочную поверхность, а когда  снова, коснитесь , а затем , и удерживайте 3 секунды.</p> <p>Появление  означает, что ошибка сброшена. Следите за тем, чтобы рассекатель и крышка горелки установлены надлежащим образом и очищайте металлическую часть устройства контроля пламени.</p>
Слышен постоянный звуковой сигнал.	Неверно выполнено подключение к электросети.	Отключите варочную поверхность от сети электропитания. Обратитесь к квалифицированному электрику или проверьте правильность установки прибора.
Высветится  .	Варочная поверхность слишком сильно нагрета.	Подождите несколько минут до тех пор, пока варочная поверхность не остынет. При использовании большой посуды по возможности ставьте ее на задние горелки.
Высветится  .	Возникла неисправность.	Выполните те же действия, что и при появлении  .
Высветится  .	Слишком много попыток очистки.	Подождите 15 минут и выполните те же действия, что и при появлении  .

Неисправность	Возможная причина	Решение
Загорается  и цифра.	Произошла ошибка в работе варочной поверхности.	На некоторое время отключите варочную поверхность от сети электропитания. Отключите автоматический прерыватель домашней электросети. Затем восстановите подключение. Если индикатор  загорается снова, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Высветится  .	Грязь вокруг горелки.	См. главу «Уход и очистка».

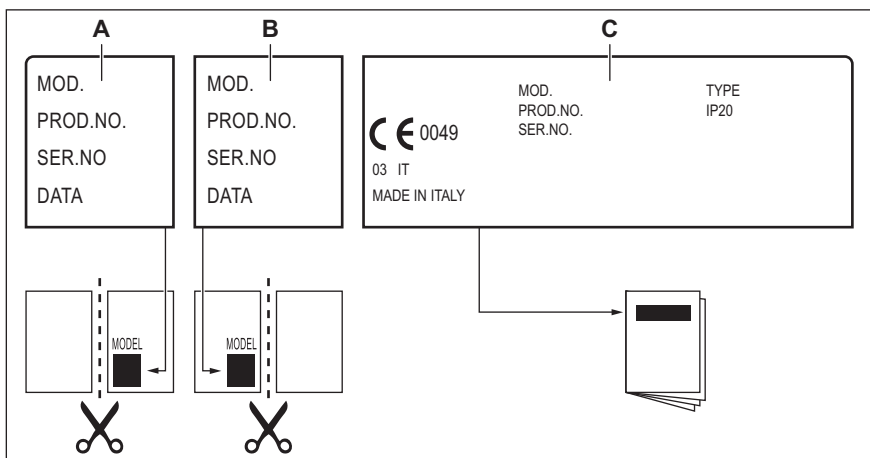
## 8.2 Если решение найти не удастся...

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	750 мм
Глубина	510 мм

### 9.2 Другие технические данные

ОБЩАЯ МОЩНОСТЬ:	Газ 1 (Исх.):	G20 (2H) 13 мбар	10,2 кВт
	Газ 2 (Пере-настр.):	G30/G31 (3B/P) 30/30 мбар G20 (2H) 20 мбар	749г/час 10,2 кВт
Электропитание:	220-240 В ~ 50/60 Гц		
Категория прибора:	II2H3B/P		
Подключение к газовой магистрали:	G 1/2"		
Класс прибора:	3		

### 9.3 Газовые горелки для ПРИРОДНОГО ГАЗА G20 13 мбар

ГОРЕЛКА	ЭКСПЛУАТАЦИОННАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	МИНИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ
С несколькими рассекателями	3,5	1,75	166
Средняя	1,9	0,7	112 ○
Малая	1,0	0,38	82


## 9.4 Газовые горелки для ПРИРОДНОГО ГАЗА G20 20 мбар


ГОРЕЛКА	ЭКСПЛУАТАЦИОННАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	МИНИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ
С несколькими рассекателями	3,5	1,75	146
Средняя	1,9	0,7	96x
Малая	1,0	0,38	76X

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

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	МИНИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ	НОМИНАЛЬНЫЙ РАСХОД ГАЗА, г/час
С несколькими рассекателями	3,6	1,8	095	262
Средняя	1,9	0,75	71	138
Малая	1,0	0,47	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 . Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.

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 84512345 означает, что изделие изготовлено на сорок пятой неделе 2018 года.

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

Импортер и уполномоченная изготовителем организация:  
ООО "Электролюкс Рус", Кожевнический проезд 1, 115114, Москва, тел.: 8-800-200-3589

Изготовлено в Италии



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



867345690-B-432018

EAC CE

**AEG**