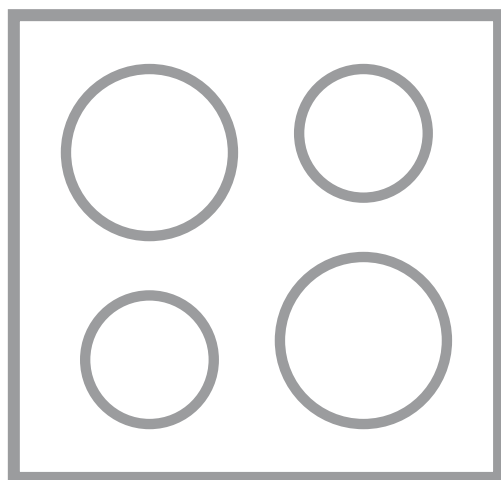


► HKB75453NB
HKB75453NW

RU Инструкция по эксплуатации
Варочная панель

USER MANUAL



AEГ

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	2
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	6
3. УСТАНОВКА.....	10
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	16
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	18
6. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	21
7. УХОД И ОЧИСТКА.....	24
8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	26
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	29
10. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	30

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, инструкции по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании:

www.aeg.com/support



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:

www.registeraeg.com



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

www.aeg.com/shop

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 настоящей

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

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.

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

- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- При обнаружении трещин на стеклокерамической поверхности/на поверхности стекла выключите прибор и отсоедините его от сети электропитания. Если прибор подключен к электросети напрямую с помощью клеммной колодки, извлеките плавкий предохранитель, чтобы отсоединить прибор от сети. В любом случае необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.
- В случае появления трещин на стеклянной поверхности варочной панели:
 - немедленно выключите все конфорки и любой электрический нагревательный элемент и отключите прибор от сети электропитания,
 - не прикасайтесь к поверхности прибора,
 - не используйте прибор.
- В случае повреждения кабеля питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или другим компетентным специалистом.
- При подключении прибора к электропитанию необходимо использовать всеполюсный выключатель с расстоянием между разомкнутыми контактами. Требуется обеспечить полное размыкание контактов в соответствии с условиями, предусмотренными для случаев перенапряжения категории III. Данное требование не относится к заземляющему проводу.
- 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 как пригодная для использования с данным прибором или 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 специалистом.



ВНИМАНИЕ!

Это может привести к повреждению прибора или травмам.

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

- 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 разделительную перегородку для предотвращения доступа снизу.

2.2 Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

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

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

2.3 Подключение к линии подачи газа



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При использовании газового баллона установите его на горизонтальную плоскую поверхность (газовый вентиль должен быть сверху).

- 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.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Использование газового прибора для приготовления пищи приводит к выделению тепла, влаги и продуктов сгорания в помещении, в котором он установлен. Обеспечьте хорошую вентиляцию кухни особенно во время работы прибора.

При продолжительном интенсивном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция, например увеличение интенсивности механической вентиляции (при наличии), для безопасного удаления продуктов сгорания в наружный (внешний) воздух, а также замена воздуха в помещении за счет дополнительной вентиляции. Перед установкой дополнительной вентиляции проконсультируйтесь с квалифицированным специалистом.

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Перед первым использованием удалите всю упаковку, наклейки и защитную пленку (если применимо).
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.

- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Горячее масло может разбрызгиваться, когда вы помещаете в него пищевые продукты.



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность возгорания или взрыва.

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



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

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

- Используйте только устойчивые кухонную посуду подходящей формы и диаметра (больше размеров горелок).
- Убедитесь, что посуда расположена по центру конфорок.
- 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 рассекаль пламени.
- Не допускайте попадания на прибор 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 к продавцу, уполномоченному изготовителем лицу или к местному оператору по обращению с твёрдыми бытовыми отходами.
- 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 линии подачи газа



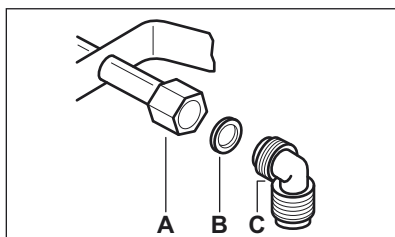
ВНИМАНИЕ!

Следующие инструкции по
монтажу, подключению и
техническому
обслуживанию должны
выполняться
квалифицированным
персоналом в
соответствии с
действующими
стандартами и местными
нормами.

Выбирайте жесткие трубы или гибкие
трубы из нержавеющей стали в
соответствии с действующими
нормами. При использовании гибких
металлических шлангов будьте
внимательны к тому, чтобы они не
касались подвижных частей или не
передавливались. Будьте также
осторожны при установке варочной
панели вместе с духовым шкафом.



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



- A. Торец вала с гайкой
- B. Шайба, поставляемая вместе с прибором
- C. Колесо, поставляемое вместе с прибором



ВНИМАНИЕ!

Важно правильно
установить колесо.
Убедитесь, что прилив
находится на конце
резьбы. Затем установите
его на соединительную
трубу варочной панели.
Неправильная сборка
может привести к утечке
газа.

Сжиженный газ

Для сжиженного газа используйте
держатель резинового шланга. Всегда
вставляйте прокладку. Затем
продолжайте с подключением газа.

Гибкая трубка может использоваться,
если:

- она не может нагреваться выше
комнатной температуры, не
превышающей 30°C;

- она имеет длину не более 1500 мм.
- она не имеет пережимов;
- она не натянута и не перекручена;
- она не соприкасается с острыми кромками или углами;
- ее можно легко осмотреть и поверить состояние.

Контроль состояния гибкой трубки заключается в проверке того, что:

- на ней отсутствуют трещины, порезы, следы обгорания на обоих концах и по всей длине;
- материал не затвердел, но имеет необходимую эластичность;
- крепежные зажимы не заржавели;
- срок годности не прошел.

Если заметны один или несколько дефектов, не ремонтируйте трубку, а замените ее.



ВНИМАНИЕ!

После завершения установки убедитесь в уплотнении каждого фитинга. Используйте для проверки мыльный раствор, а не пламя.

3.3 Замена форсунок



ВНИМАНИЕ!

Сведения только для авторизованного специалиста по установке.

1. Снимите подставки для посуды.
2. Снимите крышки и рассекатели горелок.
3. С помощью торцевого ключа на 7 мм отвинтите форсунки и замените их теми, которые соответствуют применяемому типу газа (см. таблицу в главе «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

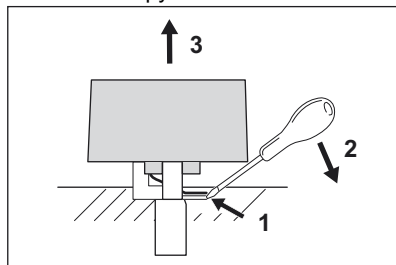


ВНИМАНИЕ!

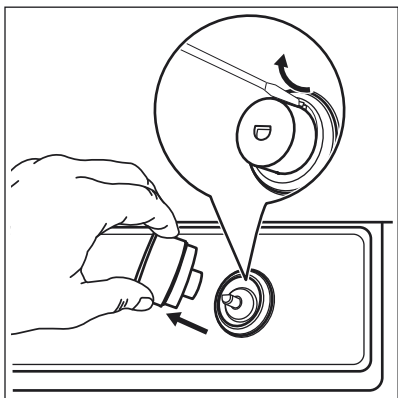
Сведения только для авторизованного специалиста по установке.

Регулировка минимального уровня пламени горелок:

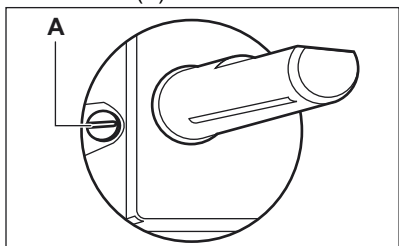
1. Снимите ручку.
Снятие ручки:
 - a. Вставьте плоскую отвертку с противоположной стороны от указателя между ручкой и резиновой прокладкой.
 - b. Нажмите отверткой на прокладку.
 - c. Передвиньте отвертку вперед, чтобы достичь нижней поверхности зажима.
 - d. Потяните отвертку вверх вместе с ручкой.



2. С помощью тонкой отвертки поднимите и извлеките пластиковый держатель магнита.



3. Зажгите ось вручную без использования ручки.
4. Поверните ось в положение, соответствующее минимальному пламени.
5. Тонкой отверткой отрегулируйте положение винта обводного клапана (A).

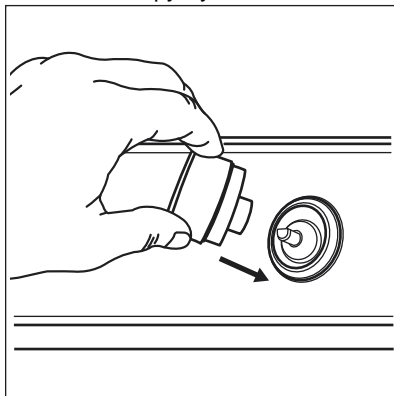


6. При необходимости замены:
 - с природного газа G20 давлением 13 мбар или природного газа G20 давлением 20 мбар на сжиженный газ, полностью затяните винт обводного клапана.
 - со сжиженного газа на природный газ G20 давлением 13 мбар, открутите винт обводного клапана примерно на 1/2 оборот.
 - со сжиженного газа на природный газ G20 давлением 20 мбар, открутите винт обводного клапана примерно на 1/4 оборота.
 - с природного газа G20 давлением 13 мбар на природный газ G20 давлением 20 мбар, закрутите винт

обводного клапана примерно на 1/4 оборота.

- с природного газа G20 давлением 20 мбар на природный газ G20 давлением 13 мбар, открутите винт обводного клапана примерно на 1/4 оборота.

7. 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

- Убедитесь, что номинальное напряжение и тип питания, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют напряжению и мощности местного источника питания.
- Данный прибор поставляется только с сетевым кабелем. Он должен поставляться с подходящей вилкой, способной выдерживать нагрузку, рассчитанную на номинальные параметры. Убедитесь, что вилка вставляется в соответствующую розетку.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.

- Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого кабеля имеется свободный доступ.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого кабеля.
- При подключении прибора к удлинителю кабелю, адаптеру или многокомпонентному соединению существует опасность возгорания. Убедитесь, что заземление соответствует стандартам и нормам.
- На всем протяжении сетевого кабеля ни один из его участков не должен подвергаться нагреву выше 90 °C.

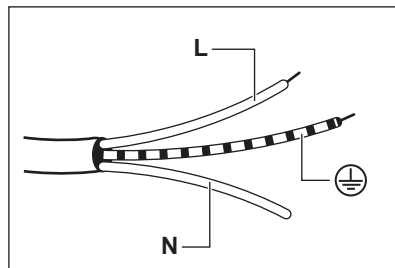


Если после подключения варочной панели к электросети загорелись контрольные индикаторы, выключите и выключите прибор при помощи ручки управления и дождитесь, пока не погаснет индикация остаточного тепла.

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.

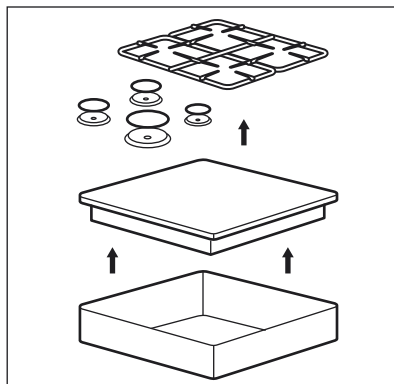


1. Подсоедините провод зеленого-желтого цвета (земля) к зажиму вилки, отмеченному буквой «E», символом заземления  или окрашенному в зелено-желтый цвет.
2. Подсоедините провод голубого цвета (нейтраль) к зажиму вилки, отмеченному буквой «N» или окрашенному в голубой цвет.
3. Подсоедините провод коричневого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

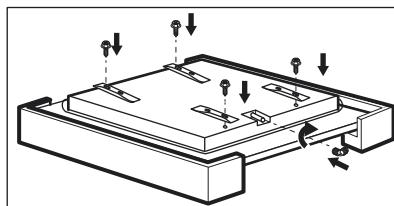
3.7 Сборка

УСТАНОВКА СВЕРХУ

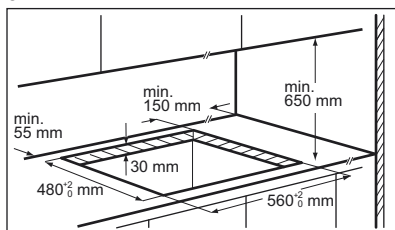
1.



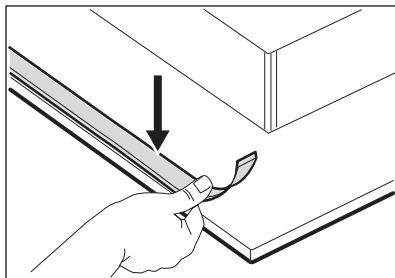
2.



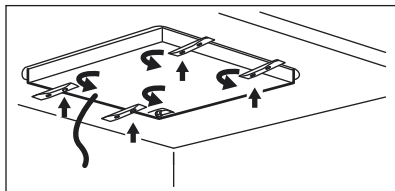
3.



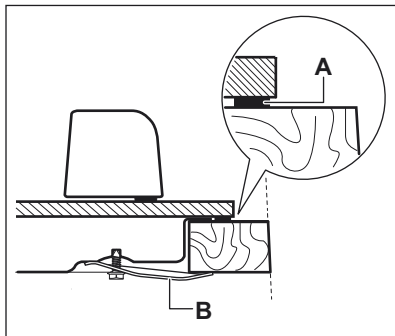
4.



5.

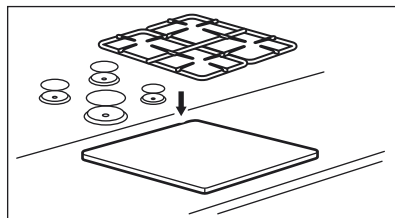


6.



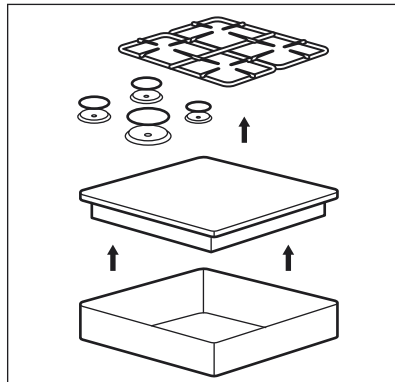
- A. входящий в комплект поставки уплотнитель
B. идущая в комплекте крепежная скоба

7.

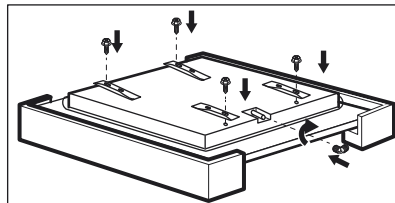


ВСТРАИВАНИЕ

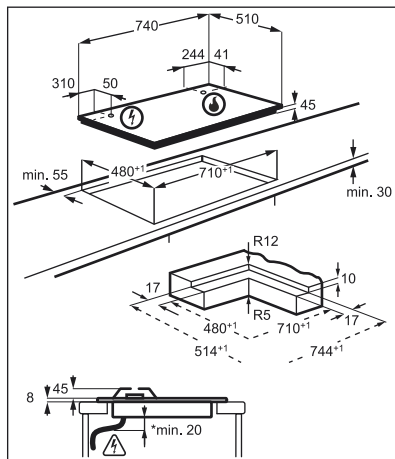
1.



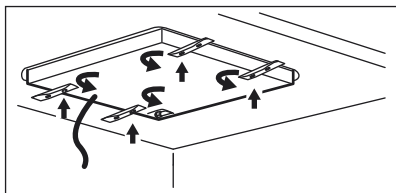
2.



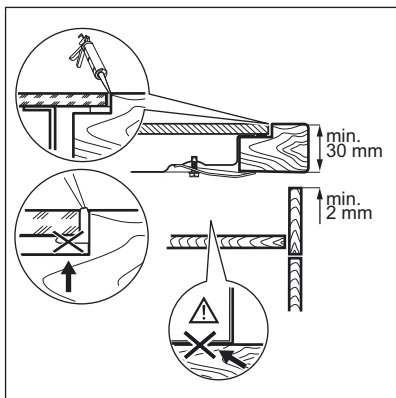
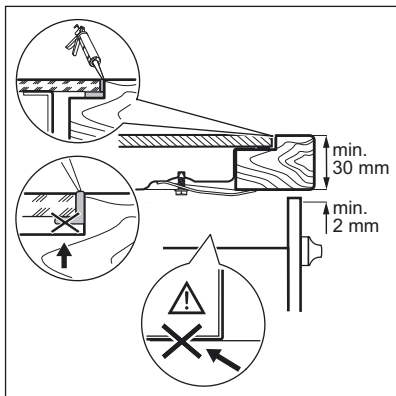
3.



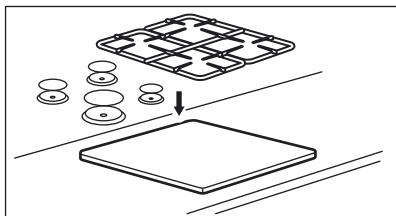
4.



5.



6.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Устанавливайте прибор только на столешнице с ровной поверхностью.

3.8 Установка варочную панель под вытяжкой

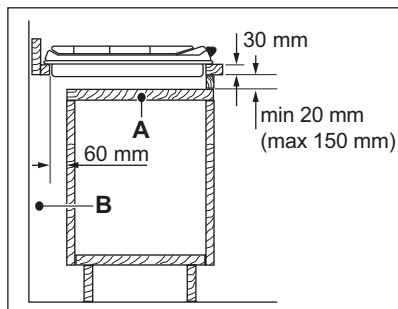


При установке варочной панели под вытяжкой ознакомьтесь с инструкциями по установке вытяжки и найдите в них значение минимально допустимого расстояния между приборами).

3.9 Варианты установки

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

Кухонный шкаф с дверцей



А. Съемная панель

В. Пространство для подключения проводов

Кухонный шкаф с духовым шкафом

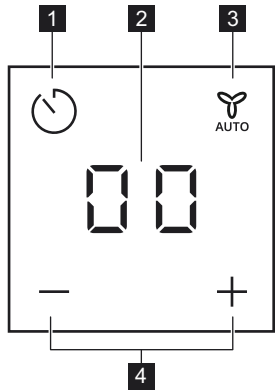
Электрические подключения варочной панели и духового шкафа должны быть выполнены по отдельности для обеспечения безопасности и упрощения процедуры извлечения духового шкафа из кухонной мебели.

4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

4.1 Функциональные элементы варочной поверхности



4.2 Расположение панели управления



Управление таймером и системой Hob²Hood осуществляется с помощью сенсоров. Работа каждой функции подтверждается выводом информации на дисплей, а также визуальной и звуковой индикацией.

Сен-сор	Функция	Комментарий
1		Установка режима таймера. Включение $\oplus$ / $\ominus$ и символов Hob²Hood.
2	- Дисплей тайме- ра	Отображение времени в минутах. Для отображения функции Hob²Hood и автомати- ческих режимов Hob²Hood.
3	 Hob²Hood	Включение и выключение ручного режима функ- ции.

	Сен-сор	Функция	Комментарий
4	+ / -	-	Увеличение или уменьшение времени. Для переключения автоматических режимов Hob²Hood.

Режим ожидания:

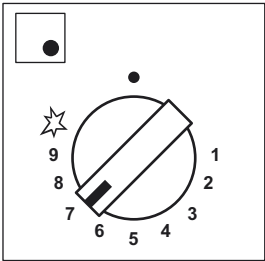
Нажмите и удерживайте не менее 1 секунды для включения дисплея.

4.3 Ручка управления

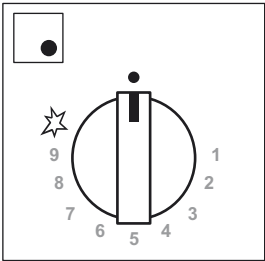
Символ	индикатора
	отсутствует подача га-за / положение выкл
	положение розжига / максимальной подачи газа

Символ	индикатора
1	минимальная подача га-за
1 - 9	уровни мощности

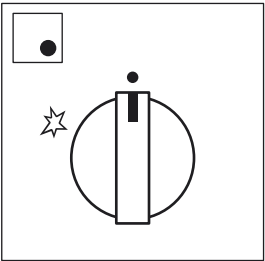
4.4 Остаточное тепло



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.

Приведите ручку в открытое положение				
Ручка горел-ки	вкл < 20 сек	20 сек < вкл < 1 мин	1 мин < вкл < 5 мин	вкл > 5 мин

Сверхбы- страя	0	30 сек	3 мин	15 мин
Ускоренная (передняя левая)	0	30 сек	3 мин	10 мин
Ускоренная (задняя ле- вая)	0	30 сек	3 мин	10 мин
Ускоренная (задняя пра- вая)	0	30 сек	3 мин	10 мин
Вспомога- тельная	0	30 сек	3 мин	5 мин

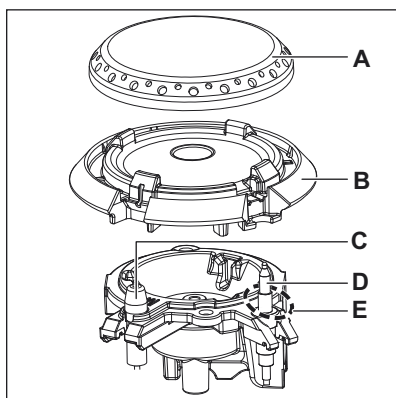
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

5.1 Обзор горелки



- A. Крышка горелки
- B. Рассекатель горелки
- C. Свеча зажигания
- D. Термопара
- E. Запально-контрольная горелка

5.2 Розжиг горелки



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



ВНИМАНИЕ!

Не разжигайте горелку,
если рассекатель снят.



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 (☆).
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.

 Если после нескольких попыток разжечь 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 разжечь 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 термopара 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 перебоя 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 .

 Пламя, окружающее термopару, является пламенем запально-контрольной горелки. Это предотвращает неожиданное отключение.

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.

1. Коснитесь . Включение функции.
2. Нажмите кнопку  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 Hob²Hood

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
HL	Вкл	Выкл
H1	Вкл	Уровень 1
H2	Вкл	Уровень 2
H3	Вкл	Уровень 3



Чтобы выключить вытяжку, удерживайте кнопку до появления символа H0.



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 Hob²Hood по умолчанию:

1. Когда таймер выключен, нажмите и удерживайте нажатой кнопку таймера в течение 3 секунд. Загорится 00.
2. Одновременно нажмите и удерживайте и до тех пор, пока не загорится символ Ap, где n обозначает текущий автоматический режим.
3. Нажмите , чтобы выбрать нужный автоматический режим. После выбора автоматического режима дождитесь, пока соответствующее сообщение не исчезнет с дисплея. Эта настройка сохранится в памяти и будет отображаться при запуске.



Повторите ту же последовательность действий, чтобы выбрать другой автоматический режим Hob²Hood.

Автоматические режимы:

Режим	Описание	Значок H2H	Отображение 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
M	1
ДУП	1
UR	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.

6.1 Посуда



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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



ВНИМАНИЕ!

Не ставьте ту же сковороду на две конфорки.



ВНИМАНИЕ!

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Следите за тем, чтобы кастрюли размещались 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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Используйте посуду с диаметрами, соответствующими размерам горелок.

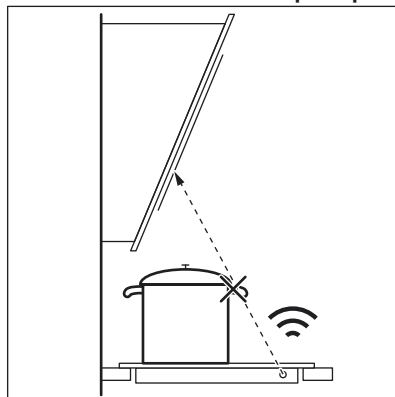
Горелка	Диаметры посуды (мм)
Сверхбыстрая	200 - 260
Ускоренная (задняя левая)	160 - 240
Ускоренная (задняя правая)	160 - 240
Ускоренная (передняя левая)	160 - 220
Вспомогательная	120 - 220

6.4 Указания и рекомендации по использованию Hob²Hood

При использовании варочной панели с функцией:

- Обеспечьте защиту панели вытяжки от прямого солнечного света.
- Не направляйте на панель вытяжки галогеновую лампу.
- Не накрывайте панель управления варочной панели.
- Не перекрывайте сигнал между варочной панелью и вытяжкой (например, рукой, ручкой кухонной посуды или высокой кастрюлей). См. рисунок.

Изображение вытяжки приведено ниже только в качестве примера.



Обеспечьте чистоту окошка для инфракрасных сигналов системы Hob²Hood.



Использование других приборов с дистанционным управлением может привести к блокированию сигнала. Не используйте такие приборы рядом с варочной панелью во время работы Hob²Hood.

Вытяжки, поддерживающие функцию Hob²Hood
Для ознакомления с полным ассортиментом вытяжек, работающих с этой функцией, просмотрите наш

веб-сайт. Вытяжки AEG, поддерживающие эту функцию, должны иметь символ .

6.5 Предлагаемые рецепты

Категории блюд	Рецепты	Тип горелки	Уровень мощности этапа нагрева	Уровень мощности этапа пригот- овления
Соусы – заправки	Соус бешамель	Мал.	-	1-3
	Томатный соус	Мал.	2-4	1-2
Макарон. изд. – рис – другие кру- пы	Грибы рис	Больш.	-	6-8
	Кускус	Больш.	4-6	1-4
	Спагетти	Больш.	-	7-9
	Равиоли	Больш.	-	7-9
Суп – бобовые	Овощной суп	Средняя	-	6-9
	Суп из грибов с картофелем	Средняя	-	6-9
	Рыбный суп	Больш.	-	1-2
Мясо	Тефтели из говя- дины	Больш.	3-6	1-3
	Жаркое из филе свинины	Больш.	7-9	4-6
	Запеченый бур- гер с говядиной	Средняя	7-9	3-6
Рыба	Осьминог с горо- хом	Больш.	-	1-3
	Жареный стейк из тунца	Больш.	7-9	4-6
Овощи	Грибы с припра- вами	Средняя	-	5-8
	Капоната с ово- щами	Больш.	4-6	1-4
	Вареный карто- фель	Средняя	-	7-9
	Замороженный шпинат со сли- вочным маслом	Больш.	-	1-3

Категории блюд	Рецепты	Тип горелки	Уровень мощности этапа нагрева	Уровень мощности 1-го этапа приготовления
Жареные блюда	Картофель фри	Больш.	-	8-9
	Пончики	Больш.	6-8	1
Закуски в сковороде	Обжарка орехов	Больш.	7-9	4-6
	Хлебные гренки и салатный цикорий	Больш.	7-9	4-6
	Блины	Средняя	7-9	2-5
Десерты	Карамель	Мал.	-	1-3
	Заварной крем	Мал.	-	2-4
	Панна-котта	Мал.	-	3-6

1) Позволяет создавать оптимальные условия для приготовления.



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.

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.

- 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 очистки поверхности стекла, а также края ободков конфорок и рамы (при наличии).

- i** Рассекатель горелки можно мыть в посудомоечной машине.

! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**
Не мойте рассекатель горелки абразивными средствами, абразивными губками, растворителями или металлическими предметами. Это может привести к изменению цвета рассекателя.

7.2 Держатели для посуды

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

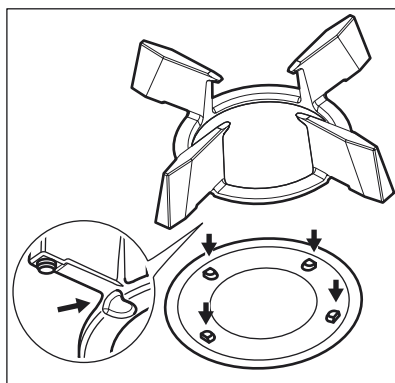
1. Снимите держатели для посуды, чтобы легко очистить варочную панель.

- i** 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 удаляйте 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 и установка держателей для посуды

После очистки варочной панели убедитесь, что держатели для посуды правильно установлены на место. Для правильной установки держателя для посуды убедитесь, что ее опоры совпадают с выступами на основании горелки, как показано на рисунке. Таким образом, держатель для посуды будет устойчивым и неподвижным.



7.4 Чистка варочной поверхности

- **Удаление следующих загрязнений следует выполнять незамедлительно:** расплавленная пластмасса, полиэтиленовая пленка, сахар и пищевые продукты, содержащие сахар. В противном случае эти загрязнения могут привести к повреждению поверхности варочной панели. Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься.
- **Удаление следующих загрязнений следует выполнять, только если поверхность варочной панели достаточно остыла:** известковый налет, круги

от воды, пятна жира, пятна с металлическим отливом, изменяющие первоначальный цвет поверхности. Варочную поверхность следует чистить влажной тряпкой с неабразивным моющим средством. После очищения насухо вытрите варочную панель мягкой тканью.

- Для очистки эмалированных элементов, крышек и рассекателей вымойте их водой с мылом и тщательно просушите перед установкой на место.

7.5 Очистка рассекателя



Рассекатели можно мыть в посудомоечной машине.



ВНИМАНИЕ!

Перед мытьем дайте рассекателям остыть.

Легкая загрязненность:

Вымойте рассекатель теплой водой с мылом и вытрите мягкой тряпкой.

Средняя загрязненность:

Воспользуйтесь посудомоечной машиной. Положите рассекатель горизонтально в нижнюю корзину так, чтобы верхняя сторона смотрела вверх.

Сильная загрязненность:

Очистите рассекатель теплой водой с мылом, а затем вымойте его в посудомоечной машине. Если удалить загрязнения не удалось, вымойте верхнюю сторону рассекателя средством для мытья гриля, а затем снова вымойте в посудомоечной машине.

Для очистки отверстий в рассекателе воспользуйтесь зубочисткой.

7.6 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.

7.7 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.

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
	Сработал предохранитель.	Проверьте, является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
	Крышка или рассекагель горелки установлены неправильно.	Установите крышку и рассекагель горелки надлежащим образом.
	Рассекагель установлен неправильно.	Установите рассекагель надлежащим образом.
Пламя гаснет сразу после розжига.	Термопара недостаточно нагрелась.	После появления пламени удерживайте ручку нажатой приблизительно 10 секунд.
Конфорка расположена неровно.	Рассекагель горелки засорился остатками пищи.	Убедитесь, что форсунка не засорена, а рассекагель 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 ² Hood не работает.	Панель управления накрыта.	Снимите посторонний предмет с панели управления.
Невозможно включить или выключить Hob ² Hood и Таймер.	На панели управления капли воды или жира.	Очистите панель управления.

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
На дисплее отображается «E t»	-	Выключите ручки управления и дождитесь, пока дисплей не погаснет, или отключите прибор от сети электропитания, чтобы вернуться в первоначальное состояние.
 не отображается при открывании ручек.	В качестве автоматического режима используется A0.	См. раздел «Ежедневное использование».

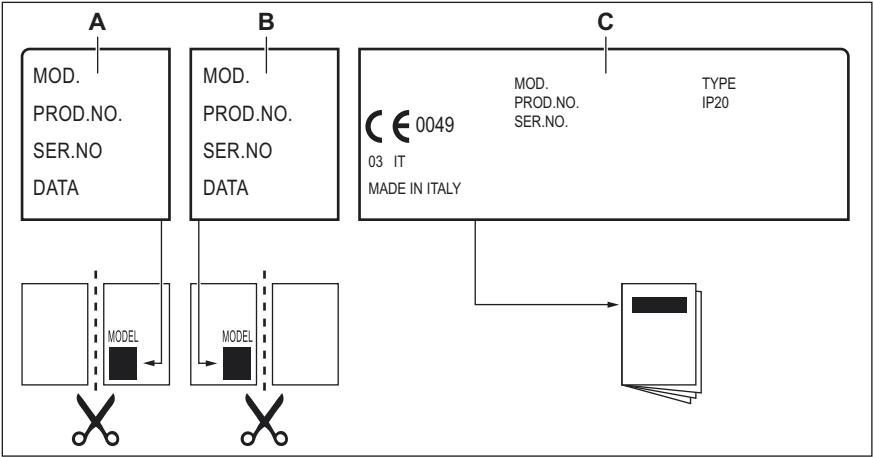
8.2 Если проблему не удалось решить...

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр. Сообщите сведения, указанные на табличке с техническими данными. Убедитесь, что варочная панель эксплуатировалась правильно. В случае неправильной эксплуатации прибора техническое обслуживание,

предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек. Информация о гарантийном сроке и авторизованных сервисных центрах приведена в гарантийном свидетельстве.

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).

- C. Приклейте на инструкцию по эксплуатации.

9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

9.1 Размеры варочной панели

Ширина	740 мм
Глубина	510 мм

9.2 Диаметры обводного клапана

ГОРЕЛКА	Ø ОБВОДНОГО КЛАПАНА 1/100 мм
Сверхбыстрая	57
Ускоренная	32
Вспомогательная	28

9.3 Прочие технические данные

ОБЩАЯ МОЩНОСТЬ:	Источник газа:	G20 (2H) 20 мбар	10,35 кВт
	Газ 2 (Пере-настр.)	G30/G31 (3B/P) 30/30 мбар	716 г/час
		G20 (2H) 13 мбар	10,15 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	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	МИНИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ
Сверхбыстрая	3,8	1,4	151
Ускоренная	1,85	0,45	103x
Вспомогательная	1,0	0,33	79x

9.5 Газовые горелки для ПРИРОДНОГО ГАЗА G20 13 мбар

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	МИНИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ
Сверхбыстрая	3,5	1,4	158X
Ускоренная	1,9	0,45	115A
Вспомогательная	0,95	0,33	83

Комплект для установки можно заказать в авторизованном сервисном центре.

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

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ кВт	МИНИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ кВт	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ	НОМИНАЛЬНЫЙ РАСХОД ГАЗА кВт
Сверхбыстрая	3,3	1,75	90x	240
Ускоренная	1,85	0,55	67	134
Вспомогательная	1,0	0,45	52	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.

В случаях, когда в соответствующем разделе Инструкции по эксплуатации («Технический лист», «Технические данные» и т.п.) указан класс энергетической эффективности прибора, следует иметь в виду, что этот класс определён по правилам, действующим в Европейском Союзе, Республике Беларусь (если применимо) и некоторых других странах. Класс энергетической эффективности прибора, определённый по правилам, действующим в Российской Федерации, может отличаться. Кроме того, в Российской Федерации для электрических приборов отдельных категорий определение класса энергетической эффективности не требуется.

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.

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

Изготовлено в Италии.

<https://masternix.ru/>
www.aeg.com/shop



EAC CE

867367948-A-262022

AEG