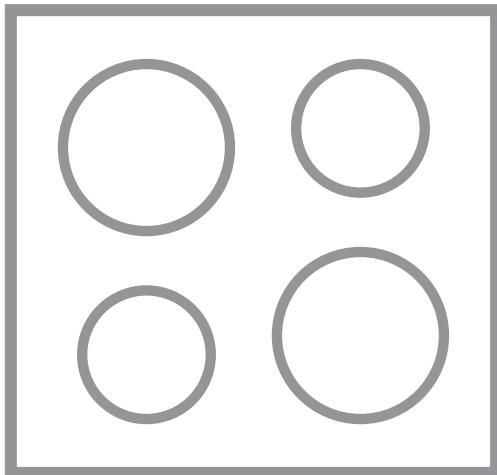


USER MANUAL



СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	2
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	6
3. УСТАНОВКА.....	9
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	14
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	14
6. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	16
7. УХОД И ОЧИСТКА.....	19
8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	20
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	22
10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	23
11. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	24

ДЛЯ ИДЕАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Благодарим вас за выбор данного изделия AEG. Этот прибор создан на базе инновационных технологий, оснащен рядом уникальных полезных функций и будет безупречно служить вам долгие годы. Потратьте несколько минут на чтение, чтобы использовать все возможности устройства в полном объеме.

ПОДДЕРЖКА КЛИЕНТОВ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Всегда используйте оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию: Модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер. Данная информация приведена на табличке с техническими данными.

 Внимание / Важные сведения по технике безопасности

 Общая информация и рекомендации

 Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией. Изготовитель не несёт ответственность

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

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженным и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остывть.
- 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.
- 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: **UA**

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 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.
- 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 должностному 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.

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.

- 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.
- Образуемые 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.
- 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 рассекатель 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 давайте ему остить.

- 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.

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

2.7 Утилизация



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

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

3.2 Подключение к газовой магистрали



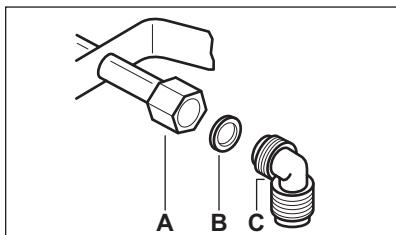
ВНИМАНИЕ!

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

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



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



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



ВНИМАНИЕ!

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

Сжиженный газ

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

Гибкая подводка может использоваться, только если:

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

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

Контроль сохранности гибкой подводки включает в себя следующую проверку:

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

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



ВНИМАНИЕ!

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

3.3 Замена инжекторов

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

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

3.4 Переход на газ G20 давлением 13 мбар

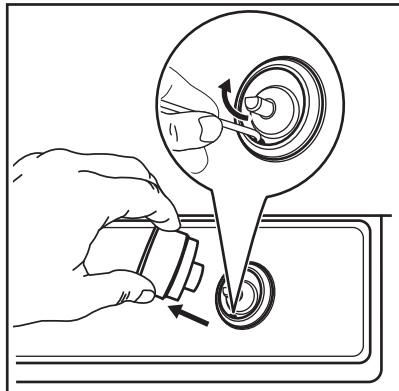


При необходимости перехода на газ G20 давлением 13 мбар обратитесь в авторизованный сервисный центр.

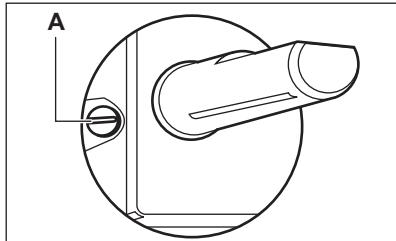
3.5 Регулировка минимального уровня пламени

Для установки минимального уровня пламени выполните следующие действия:

1. Зажгите горелку.
2. Поверните ручку в положение, соответствующее минимальному пламени.
3. Снимите ручку и уплотнитель.



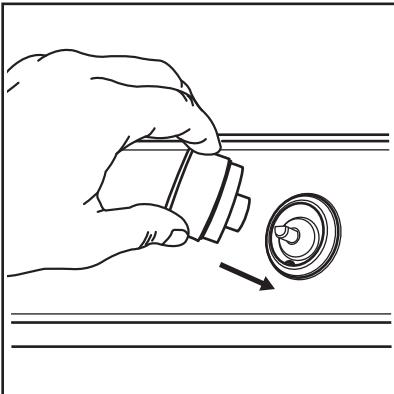
4. Тонкой отверткой отрегулируйте положение винта обводного клапана (A).



5. При переходе:

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

6. Установите обратно уплотнитель, и ручку.



ВНИМАНИЕ!

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

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 сетевой кабель. Его следует оборудовать вилкой, способной выдерживать нагрузку, указанную на табличке с техническими данными. Убедитесь в правильном выборе розетки, к которой подключается вилка.
- Включайте машину только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Убедитесь, что после установки имеется доступ к вилке.
- Для отключения машины от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь только за вилку.
- В случае подключения прибора через удлинитель, переходник или тройник существует опасность возгорания. Убедитесь, что

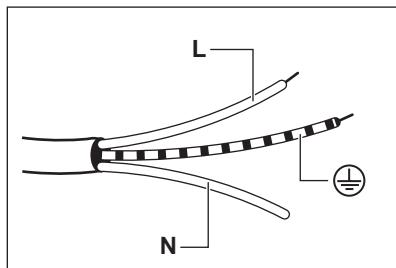
заземление отвечает действующим нормам и правилам.

- На всем протяжении сетевого кабеля ни один из его участков не должен подвергаться нагреву более 90°C.

3.7 Шнур питания

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

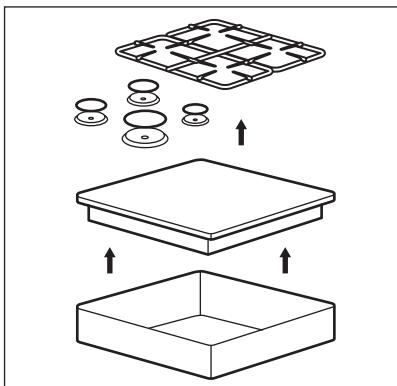
Удостоверьтесь, что провод имеет сечение, допускающее его использование при данном напряжении и рабочей температуре. Желто-зеленый провод заземления должен быть примерно на 2 см длиннее коричневого (или черного) провода, идущего на фазу.



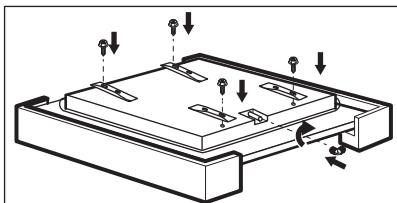
1. Подсоедините провод зелено-желтого цвета (земля) к зажиму вилки, отмеченному буквой «E», символом заземления  или окрашенному в зелено-желтый цвет.
2. Подсоедините провод голубого цвета (нейтраль) к зажиму вилки, отмеченному буквой «N» или окрашенному в голубой цвет.
3. Подсоедините провод коричневого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

3.8 Сборка

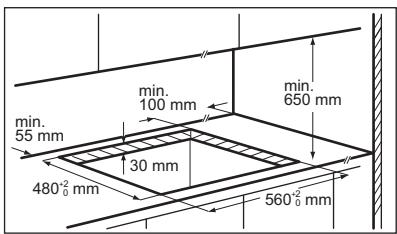
1.



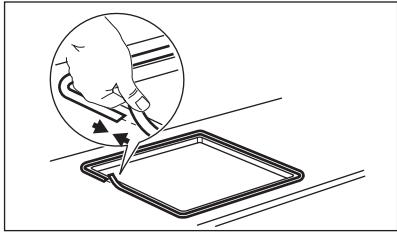
2.



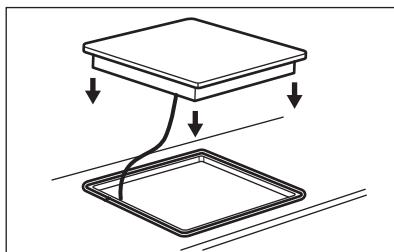
3.



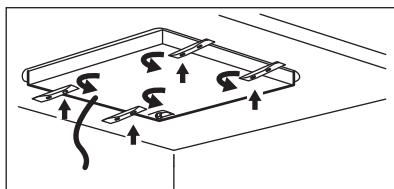
4.



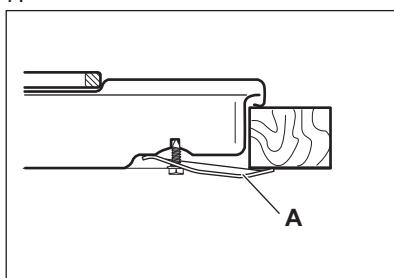
5.



6.

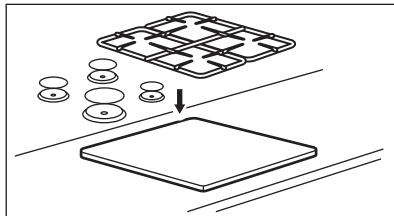


7.



A. Идущая в комплекте крепежная скоба

8.



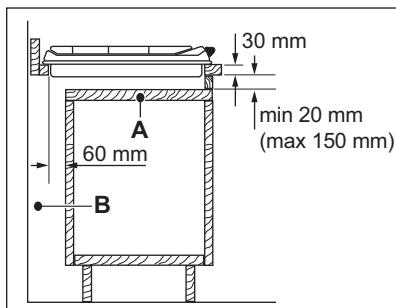
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Варочную поверхность
следует встраивать только
в столешницу с ровной
поверхностью.

3.9 Возможности встраивания

Панель, установленная под варочной
панелью, должна легко сниматься для

обеспечения доступа к узлам, нуждающимся в техническом обслуживании.

Кухонный шкаф с дверцей



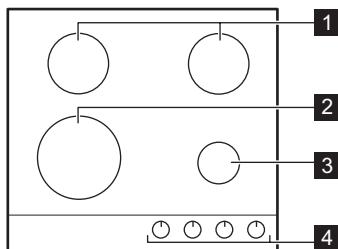
- A. Съемная панель
- B. Пространство для подключения проводов

Кухонный шкаф с духовым шкафом

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

4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

4.1 Функциональные элементы варочной панели



- 1 Горелка
- 2 Горелка с несколькими рассекателями
- 3 Маленькая горелка
- 4 Ручки управления

4.2 Ручка управления

Символ	индикатора
●	отсутствует подача газа / положение выкл
★	положение розжига / максимальной подачи газа

Символ	индикатора
1	минимальная подача газа
1 - 9	уровни мощности

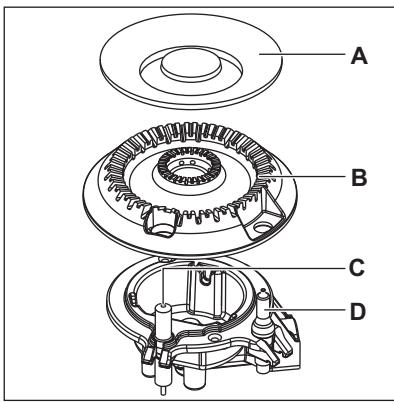
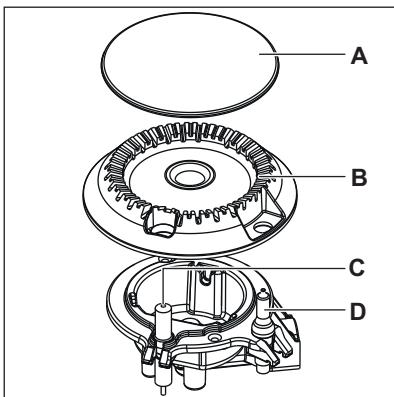
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

5.1 Общий вид горелки



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

5.2 Розжиг горелки



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 ручку управления и поверните ее против часовой стрелки в положение максимальной подачи газа (★).
2. Подержите ручку управления нажатой приблизительно 10 секунд или меньше. Это время требуется для нагрева термопары. В противном случае подача газа будет прекращена.
3. Отрегулируйте пламя после того, как оно станет равномерным.



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 разожиг горелки не происходит 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 зажигать конфорку без помощи электророзжига; для этого поднесите к горелке источник огня, поверните ручку против часовой стрелки в положение максимальной подачи газа и надавите на нее. Удерживайте ручку управления нажатой в течении 10 или менее секунд; это необходимо, чтобы термопара нагрелась.



Если горелка случайно погасла, поверните ручку управления в положение «Выкл» и попытайтесь снова разжечь горелку, но не более чем через 1 минуту.



Устройство розжига может автоматически сработать при подаче электропитания, после установки прибора или после перебоя в электропитании. Это нормально.

5.3 Выключение горелки

Чтобы погасить пламя, поверните ручку в положение ●.



ВНИМАНИЕ!

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

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. Под воздействием высокой температуры нержавеющая сталь может потускнеть.



ВНИМАНИЕ!

Не ставьте одну кастрюлю или сковороду на две конфорки.



ВНИМАНИЕ!

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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



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.

6.2 Диаметры посуды



Используйте только ту посуду, диаметр которой соответствует размерам конфорок.

Горелка	Диаметры по-суды (мм)
С несколькими кольца-ми пламени	180 - 260
Ускоренная	120 - 240

Горелка	Диаметры по-суды (мм)
Вспомогательная	80 - 220

6.3 Предлагаемые рецепты

Категории блюд	Рецепты	Тип горелки	Уровень мощности
Соусы - заправки	Соус бешамель	Маленькая	2-6
	Томатный соус	Средняя	1-6
Паста - рис - другие крупы	Грибы рис	С несколькими кольцами пламени	1-6
	Кускус	Большая	1-6
Суп - бобовые	Спагетти	С несколькими кольцами пламени	6-9
	Равиоли	Маленькая	7-9
Суп - бобовые	Овощной суп	Средняя	2-8
	Суп из грибов с картофелем	Средняя	1-7
Мясо	Рыбный суп	С несколькими кольцами пламени	1-3
	Тефтели из говядины	С несколькими кольцами пламени	1-6
Рыба	Жаркое из филе свинины	С несколькими кольцами пламени	5-9
	Запеченный бургер с говядиной	Маленькая	1-6
Блюда на основе яиц	Осьминог с горохом	Сическими кольцами пламени	1-6
	Запеченный стейк из тунца	Большая	5-8
Блюда на основе яиц	Омлет	С несколькими кольцами пламени	1-6

Категории блюд	Рецепты	Тип горелки	Уровень мощности
Овощи	Грибы с приправами	Средняя	2-8
	Капоната с овощами	С несколькими кольцами пламени	3-7
	Отварной картофель	Большая	7-9
	Замороженный шпинат со сливочным маслом	Большая	1-4
Жареные блюда	Картофель фри	С несколькими кольцами пламени	8-9
	Пончики	С несколькими кольцами пламени	3-7
Закуски в сковороде	Обжарка орехов	Средняя	2-6
	Хлебные гренки	С несколькими кольцами пламени	2-6
	Блины	Средняя	3-9
Десерты	Карамель	Маленькая	2-6
	Заварной крем	Маленькая	2-6
	Панна-котта	Маленькая	1-6



Все рецепты даны из расчета примерно на 4 порции.



Для оптимального и бережного приготовления используйте малую горелку.



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

- Варочную поверхность необходимо мыть после каждого использования.
- 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.

Нержавеющая сталь

- Промойте элементы из нержавеющей стали водой, а затем вытрите их насухо мягкой тряпкой.
- Для удаления пригоревшей пищи, жира и стойких пятен перед очисткой отмочите их в течение нескольких минут в небольшом количестве мягкого моющего средства.
- Во избежание повреждений стальных поверхностей используйте только моющие средства, предназначенные специально для очистки нержавеющей стали.
- Не применяйте моющие средства, содержащие коррозионные химические вещества, такие как хлориды; не используйте для очистки поверхности обеззараживающие вещества, средства для удаления пятен или ржавчины, а также моющие средства для очистки погружением.

7.2 Подставки для посуды



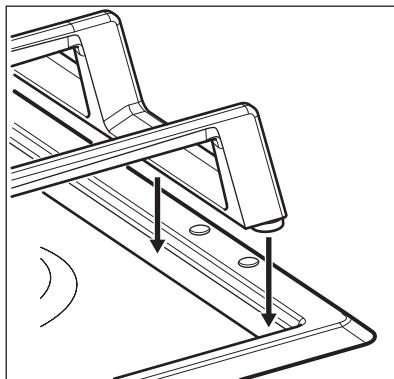
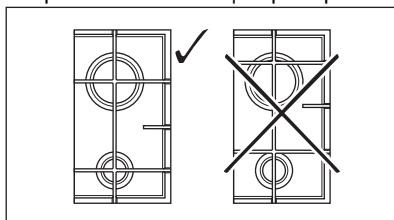
Держатели для посуды
нельзя мыть в
посудомоечной машине.
Необходимо мыть их
вручную.

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



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 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.

7.4 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.

7.5 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
При попытке включения устройства розжига газа нет искры.	Варочная поверхность не подключена к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения варочной поверхности и наличие напряжение в сети.
	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает повторно снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
	Крышка и рассекатель горелки установлены неверно.	Установите рассекатель и крышку горелки надлежащим образом.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Пламя гаснет сразу после розжига.	Термопара недостаточно нагрелась.	После появления пламени подержите ручку нажатой приблизительно 10 секунд или меньше.
Кольцо пламени неровное.	Рассекатель горелки засорился остатками пищи.	Убедитесь, что инжектор не засорен, а в рассекатель горелки чистый.

8.2 Если решение найти не удается...

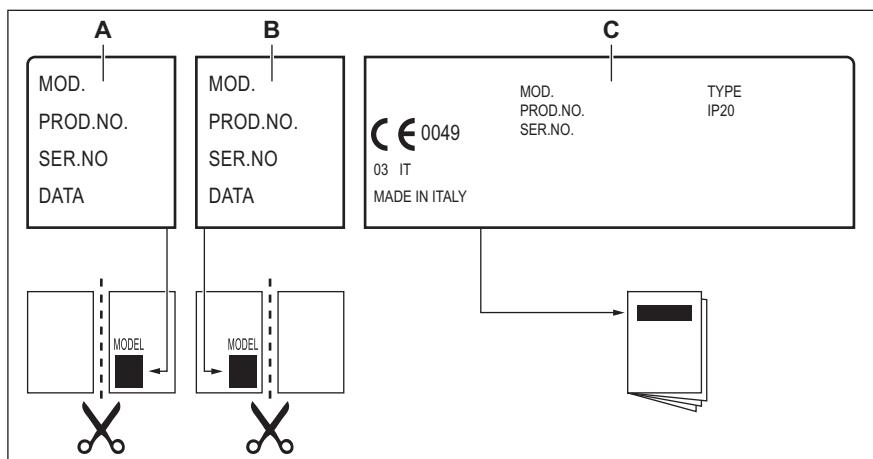
Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, обращайтесь в магазин или в авторизованный сервисный центр. Предоставьте данные, приведенные на табличке с техническими данными. Убедитесь, что варочная панель эксплуатировалась правильно. В противном случае техническое обслуживание, предоставляемое

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).
- C. Приклейте на инструкцию по эксплуатации.

9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

9.1 Размеры варочной панели

Ширина	594 мм
Глубина	510 мм

9.2 Диаметры обводных клапанов

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

9.3 Прочие технические данные

ОБЩАЯ МОЩНОСТЬ:	Источник газа: Газ 2 (Пере- настр.)	G20 (2H) 20 мбар G30/G31 (3B/P) 30/30 мбар G20 (2H) 13 мбар	8,7 кВт 622 г/час 8,55 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

ГОРЕЛКИ	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	МИНИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ
С несколькими кольцами пламени	4,0	1,4	146
Ускоренная	1,85	0,6	92
Вспомогательная	1,0	0,33	70

9.5 Газовые горелки для ПРИРОДНОГО ГАЗА G20 13 мбар

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

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, г/час
С несколькими кольцами пламени	3,55	1,4	095	258
Ускоренная	2,0	0,6	71	145
Вспомогательная	1,0	0,33	50	73

10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

10.1 Сведения об изделии согласно EU 66/2014

Идентификатор модели	HGB64420SM	
Тип варочной поверхности	Встраиваемая варочная панель	
Количество газовых горелок	4	
	Задняя левая — ускоренная	62,8 %
Энергоэффективность одной газовой горелки (EE gas burner)	Задняя правая — ускоренная	60,8 %
	Передняя левая – с несколькими рассекателями	55,3 %
	Передняя правая – маленькая	неприменимо

Энергоэффективность газовой варочной панели (EE gas hob)	59.6%
--	-------

EN 30-2-1: Бытовые газовые приборы для приготовления пищи – Часть 2-1 :
Рациональное использование энергии – Общие сведения

10.2 Экономия электроэнергии

- Перед использованием проверьте, чтобы подставки для посуды были правильно установлены на место.
- Используйте только ту посуду, диаметр которой соответствует размерам конфорок.
- Ставьте посуду по центру горелки.
- При нагреве воды на наливайте больше воды, чем требуется.
- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.
- Как только жидкость начинает кипеть, убавьте пламя до минимума, необходимого для того, чтобы поддерживать медленное кипение жидкости.
- По возможности используйте сковородку. См. инструкцию по эксплуатации.

11. 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.