



HG654440SM

IT Istruzioni per l'uso	2
RU Инструкция по эксплуатации	17
TR Kullanma Kılavuzu	33
UK Інструкція	47



INDICE

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA	3
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA	4
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	7
4. UTILIZZO QUOTIDIANO	7
5. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI	8
6. PULIZIA E CURA	9
7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	10
8. INSTALLAZIONE	11
9. DATI TECNICI	15

PER RISULTATI PERFETTI

Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto AEG. Lo abbiamo creato per fornirvi prestazioni impeccabili per molti anni, grazie a tecnologie innovative che vi semplificheranno la vita - funzioni che non troverete sui normali elettrodomestici. Vi invitiamo di dedicare qualche minuto alla lettura per sapere come trarre il massimo dal vostro elettrodomestico.

Visitate il nostro sito web per:



ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza.
www.aeg.com



registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:
www.aeg.com/productregistration



acquistare accessori, materiali di consumo e ricambi originali per la vostra apparecchiatura:
www.aeg.com/shop

SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta l'Assistenza, accertarsi di disporre dei seguenti dati.

Le informazioni si trovano sulla targhetta di identificazione. Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie.



Avvertenza / Attenzione - Importanti Informazioni di Sicurezza



Informazioni e consigli generali



Informazioni in materia di sicurezza ambientale

Con riserva di modifiche.

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. Il produttore non è responsabile se un'installazione ed un uso non corretto dell'apparecchiatura provocano lesioni e danni. Tenere sempre le istruzioni a portata di mano in caso di necessità durante l'utilizzo.

1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili



AVVERTENZA!

Rischio di soffocamento, lesioni o invalidità permanente.





- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, se sorvegliati o se sono stati istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e hanno capito i rischi coinvolti.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere i materiali di imballaggio al di fuori della portata dei bambini.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili sono incandescenti.
- Se l'apparecchiatura dispone di un dispositivo di sicurezza per i bambini, consigliamo di attivarlo.
- La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Non toccare le resistenze.

- Non utilizzare un timer esterno o un sistema di controllo remoto distinto per mettere in funzione l'apparecchiatura.
- Non lasciare mai il piano di cottura incustodito durante la preparazione di cibi in quanto olio e grassi potrebbero provocare un incendio.
- Non tentare mai di spegnere un incendio con dell'acqua; spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme ad es. con un coperchio o una coperta di protezione dal fuoco.
- Non conservare nulla sulle superfici di cottura.
- Non usare dispositivi per la pulizia a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non dovrebbero essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare caldi.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Questa apparecchiatura è adatta ai seguenti mercati:    

2.1 Installazione



AVVERTENZA!

L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Fare sempre attenzione quando si sposta l'apparecchiatura, perché è pesante. Indossare sempre guanti di sicurezza.
- Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare che l'umidità causi dei rigonfiamenti.
- Proteggere la base dell'apparecchiatura da vapore e umidità.
- Non installare l'apparecchiatura accanto ad una porta o sotto una finestra, per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra sono aperte.
- Se l'apparecchiatura viene installata sopra dei cassetti, assicurarsi che lo spazio, tra la base dell'apparecchiatura e il cassetto superiore, sia sufficiente per il ricircolo d'aria.
- La base dell'apparecchiatura può surriscaldarsi. Si consiglia di prevedere un pannello divisorio in materiale non infiammabile al di sotto dell'apparecchiatura per rendere inaccessibile la base.

Collegamento elettrico



AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere eseguiti da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Prima di qualsiasi intervento, è necessario verificare che l'apparecchiatura sia disinserita dalla rete elettrica.
- Utilizzare il cavo di alimentazione appropriato.
- Evitare che i collegamenti elettrici si aggroviglino.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione o la spina (ove prevista) non sfiori l'apparecchiatura calda o pentole calde quando si collega l'apparecchiatura alle prese vicine
- Verificare che l'apparecchiatura sia installata correttamente. Un collegamento elettrico o una spia lenti (ove previsti) potrebbe far diventare il terminale incandescente.
- Assicurarsi che la protezione da scosse elettriche sia installata.
- Utilizzare il morsetto fermacavo sul cavo.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo (ove previsti). Contattare il Centro di Assistenza o un elettricista qualificato per sostituire un cavo danneggiato.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.

Collegamento gas

- Tutti i collegamenti del gas devono essere eseguiti da una persona qualificata.
- Adottare le misure necessarie per garantire una corretta circolazione intorno all'apparecchiatura.
- Le informazioni relative all'alimentazione del gas si trovano sulla targhetta dei dati.
- La presente apparecchiatura non è collegata a un dispositivo per l'evacuazione dei residui di combustione. Assicurarsi di collegare l'apparecchiatura conformemente alle disposizioni vigenti sull'installazione. Fare attenzione ai requisiti relativi ad un'adeguata ventilazione.

2.2 Utilizzo



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, scattature o scosse elettriche.

- Utilizzare l'apparecchiatura in un ambiente domestico.
- Non apportare modifiche alle specifiche di questa apparecchiatura.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Non appoggiare posate o coperchi sulle superfici di cottura. Possono diventare roventi.
- Spegnerne la zona di cottura dopo ogni utilizzo.



AVVERTENZA!

Si può verificare un'esplosione o un incendio.

- Grassi e olio caldi possono rilasciare vapori infiammabili. Mantenere fiamme o oggetti caldi lontani da grassi e olio quando li si utilizza per cucinare.
- I vapori rilasciati da un olio molto caldo possono provocare una combustione spontanea.
- L'olio usato, che può contenere residui di cibo, può liberare delle fiamme ad una temperatura inferiore rispetto ad un olio utilizzato per la prima volta.

- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.



AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Non poggiare pentole calde sul pannello dei comandi.
- Non esporre al calore pentole vuote.
- Non mettere in funzione le zone di cottura in assenza di pentole o con pentole vuote.
- Fare attenzione a non lasciar cadere oggetti o pentole sull'apparecchiatura. La superficie si potrebbe danneggiare.
- Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sull'apparecchiatura.
- Non lasciare che vengano a contatto con la piastra sostanze acide, come per esempio aceto, succo di limone od anticalcari. Si potrebbero formare della macchie opache.
- Provvedere ad un'adeguata ventilazione nell'ambiente in cui si trova l'apparecchiatura.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano ostruite.
- Utilizzare solo pentole stabili, di forma corretta e con un diametro superiore alle dimensioni dei bruciatori. La lastra di vetro (ove presente) può surriscaldarsi e rompersi.
- Accertarsi che la fiamma non si spenga quando si gira rapidamente la manopola dalla posizione massima a quella minima.

- Accertarsi che le pentole si trovino al centro degli anelli e non tocchino i bordi della superficie di cottura.
- Usare esclusivamente gli accessori in dotazione all'apparecchiatura.
- Non utilizzare un diffusore di fiamma sul bruciatore.

2.3 Pulizia e manutenzione



AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Non nebulizzare acqua né utilizzare vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Non pulire i bruciatori in lavastoviglie.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi o oggetti metallici.

2.4 Smaltimento



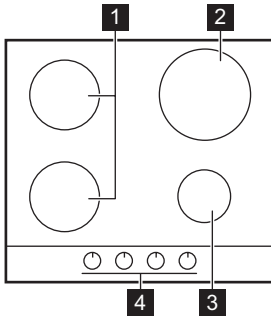
AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo di rete e smaltirlo.
- Appiattire i tubi del gas esterni.

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

3.1 Disposizione della superficie di cottura



- 1 Bruciatore semi rapido
- 2 Bruciatore a tripla corona
- 3 Bruciatore ausiliario
- 4 Manopole di regolazione

3.2 Manopole di regolazione

Simbolo	Descrizione
	manca l'alimentazione del gas / posizione off
	posizione di accensione / alimentazione massima del gas

Simbolo	Descrizione
	alimentazione minima del gas

4. UTILIZZO QUOTIDIANO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

4.1 Accensione del bruciatore



AVVERTENZA!

Fare molta attenzione all'uso di fiamme libere in cucina. Il costruttore declina qualsiasi responsabilità in caso di utilizzo improprio delle fiamme.



Accendere sempre il bruciatore prima di posizionare una pentola.

Per accendere il bruciatore:

1. Ruotare la manopola di regolazione in senso antiorario fino alla posizione

massima () e spingerla verso il basso.

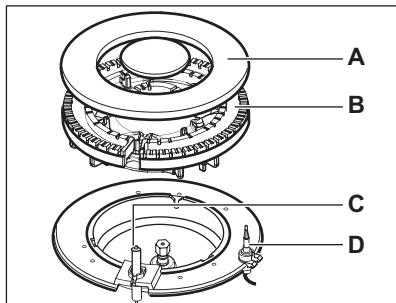
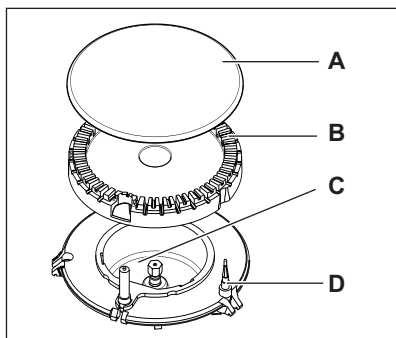
2. Tenere premuta la manopola di regolazione per 5 secondi circa, al fine di consentire il riscaldamento della termocoppia. In caso contrario, l'alimentazione del gas sarà interrotta.
3. Una volta che la fiamma è normale, regolarla sui valori desiderati.



Se dopo alcuni tentativi il bruciatore non si accende, verificare che la corona e il relativo cappello siano nelle loro posizioni corrette.



Ciascuna manopola di regolazione ha una luce, che si accende quando la manopola viene girata.



- A) Spartifiamma bruciatore
 B) Corona bruciatore
 C) Candela di accensione
 D) Termocoppia



AVVERTENZA!

Non tenere la manopola di regolazione premuta per oltre 15 secondi.

Se il bruciatore non si accende dopo 15 secondi, rilasciare la manopola di regolazione, ruotarla in posizione off e attendere almeno 1 minuto prima di tentare di riaccendere il bruciatore.



In assenza di elettricità, è possibile accendere il bruciatore senza utilizzare il dispositivo elettrico; in tal caso sarà sufficiente avvicinarsi al bruciatore con una fiamma, premere verso il basso la relativa manopola e ruotarla in senso antiorario verso la posizione di massimo rilascio del gas.



Nel caso in cui il bruciatore si dovesse spegnere, ruotare la manopola di controllo in posizione Off per cercare di riaccendere il bruciatore dopo almeno 1 minuto.



Il generatore di scintille si avvia in modo automatico all'accensione delle prese, dopo l'installazione o dopo un'interruzione di corrente. Non si tratta di un'anomalia.

4.2 Spegnimento del bruciatore

Per spegnere la fiamma, ruotare la manopola sul simbolo ●.



AVVERTENZA!

Ridurre o spegnere sempre la fiamma prima di rimuovere le pentole dal bruciatore.

5. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Per risparmiare energia

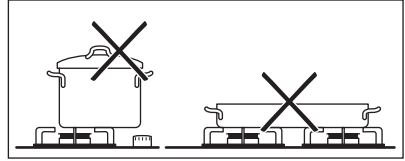
- Se possibile, coprire sempre le pentole con il relativo coperchio.

- Quando il liquido inizia a bollire, abbassare la fiamma per provocare una lenta ebollizione del liquido. Usare pentole con diametro adatto alle dimensioni dei bruciatori.

Bruciatore	Diametri delle pentole
Tripla corona	180 - 260 mm
Semi rapido anteriore	120 - 180 mm
Semi rapido posteriore	120 - 220 mm
Ausiliario	80 - 180 mm

**AVVERTENZA!**

Assicurarsi che i fondi delle pentole non poggino sulle manopole di regolazione. Se le manopole di regolazione si trovano al di sotto delle pentole, la fiamma le riscalda.
Non mettere la stessa pentola su due fornelli.

**AVVERTENZA!**

Assicurarsi che i manici delle pentole non si trovino al di sopra del bordo del piano di cottura. Assicurarsi che le pentole siano ben centrate sugli anelli per ottenere la massima stabilità e per un consumo ridotto di gas.

Evitare di posare sui fornelli pentole instabili o deformate per prevenire versamenti e lesioni.

**AVVERTENZA!**

Non utilizzare il diffusore di fiamma.

6. PULIZIA E CURA

**AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

**AVVERTENZA!**

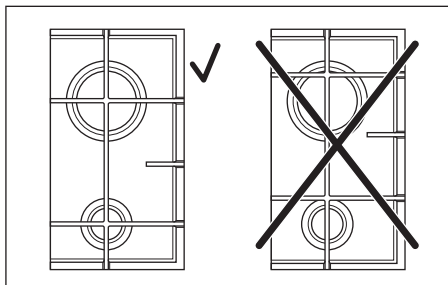
Disattivare l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare prima di procedere con la pulizia. Scollegare l'apparecchiatura dalla presa elettrica prima di eseguire la pulizia o la manutenzione.



I graffi o le macchie scure sulla superficie non compromettono il funzionamento dell'apparecchiatura.

- È possibile rimuovere i supporti delle pentole e pulire in modo facile il piano di cottura.
- Per pulire gli elementi smaltati, lo spartifiamma e la corona, lavarli con acqua calda saponata e asciugarli attentamente prima di riporli.
- Lavare le parti in acciaio inox con acqua e asciugarle con un panno morbido.

- I supporti delle pentole **non sono** lavabili in lavastoviglie. Devono essere lavati **a mano**.
- Lavando i supporti della pentola a mano, fare attenzione quando vengono asciugati in quanto il processo di smaltatura lascia di tanto in tanto dei bordi arrugginiti. Qualora fosse necessario, rimuovere le macchie più ostinate servendosi di un apposito prodotto pulente.
- Verificare di posizionare correttamente le griglie del piano cottura dopo la pulizia.
- Per fare in modo che i bruciatori funzionino correttamente, verificare che le braccia dei supporti delle pentole si trovino al centro del bruciatore.



- **Fare molta attenzione quando si sostituiscono i supporti delle pentole: il piano di cottura si potrebbe danneggiare.**

Al termine della pulizia, asciugare l'apparecchiatura con un panno morbido.

Come eliminare lo sporco:

1. – **Togliere immediatamente:** plastica fondente, pellicola in plastica, e alimenti contenenti zucchero.
 - **Spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare** prima di pulire: aloni d'acqua e di calcare, macchie di grasso, macchie opalescenti. Usare un prodotto di puli-

zia speciale adatto alla superficie del piano di cottura.

2. Pulire l'apparecchio con un panno umido e una piccola quantità di detersivo.

3. Infine, **asciugare l'apparecchio con un panno pulito.**

L'acciaio inox può brunire se sottoposto ad eccessivo riscaldamento. Non cucinare con pietre ollari, teglie in terracotta o piastre in ghisa.

6.1 Pulizia della candela

Questa caratteristica viene ottenuta tramite una candela ceramica ed un elettrodo di metallo. Tenere questi componenti ben puliti per evitare difficoltà di accensione e controllare che i fori spartifiamma non siano ostruiti.

6.2 Manutenzione periodica

Consultare periodicamente il Centro Locale per verificare le condizioni del tubo della fornitura di gas e del regolatore di pressione, se presente.

7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Quando si accende il gas, non viene prodotta alcuna scintilla	<ul style="list-style-type: none"> • L'alimentazione elettrica manca 	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare che la spina dell'unità sia inserita e che vi sia corrente elettrica. • Controllare il fusibile. Se il fusibile è scattato più volte, rivolgersi a un elettricista qualificato.
	<ul style="list-style-type: none"> • Lo spartifiamma del bruciatore e la corona non sono posizionati correttamente 	<ul style="list-style-type: none"> • Accertarsi che lo spartifiamma e la corona siano posizionati correttamente.
La fiamma si spegne immediatamente dopo l'accensione	<ul style="list-style-type: none"> • La termocoppia non è abbastanza calda 	<ul style="list-style-type: none"> • Dopo aver acceso la fiamma, tenere premuta la manopola per circa 5 secondi.

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'anello del gas non brucia in modo uniforme	<ul style="list-style-type: none"> La corona del bruciatore è bloccata da residui di cibo 	<ul style="list-style-type: none"> Controllare che l'iniettori principale non sia ostruito e che la corona del bruciatore sia priva di residui di cibo.

In caso di malfunzionamento, cercare dapprima di risolvere il problema senza contattare l'assistenza tecnica. Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o il Centro di Assistenza Locale.



In caso di utilizzo improprio dell'apparecchiatura o installazione non eseguita da personale qualificato, l'intervento del tecnico del servizio assistenza o del rivenditore potrà essere effettuato dietro richiesta di pagamento anche durante il periodo di garanzia

Per consentirci di effettuare un intervento corretto e tempestivo, tenere a

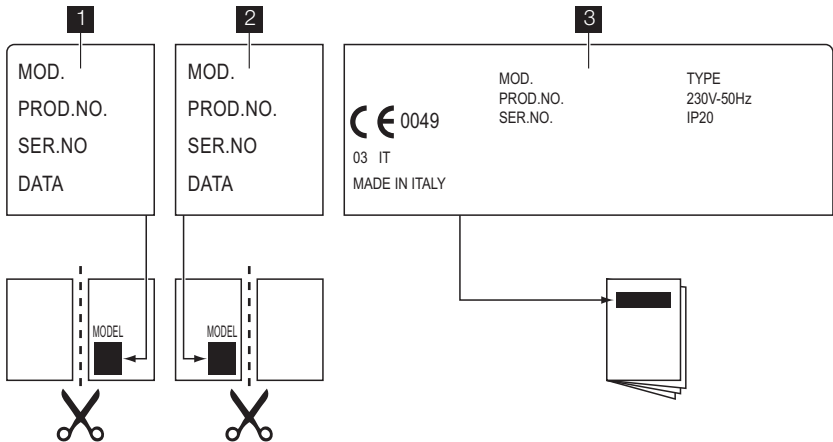
portata di mano questi dati, che si trovano sulla targhetta identificativa in dotazione.

- Descrizione del modello.....
- Numero di prodotto (PNC).....
- Numero di serie (S.N.).....

Richiedere sempre l'impiego di ricambi originali. I ricambi originali si trovano solo presso i nostri Centri di assistenza tecnica e negozi di ricambi autorizzati.

7.1 Etichette fornite con la borsa accessori

Attaccare le etichette adesive come indicato di seguito:



- 1 Attaccarla sul Foglietto di garanzia ed inviare questa parte
- 2 Attaccarla sul Foglietto di garanzia e conservare questa parte

- 3 Attaccarla sul libretto istruzioni

8. INSTALLAZIONE



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.



AVVERTENZA!

Le seguenti istruzioni d'installazione, manutenzione e ventilazione devono essere eseguite da personale qualificato conformemente alle disposizioni vigenti (UNI-CIG 7129 - 7131). Accertarsi che la cucina sia adeguatamente ventilata: tenere aperti i fori di ventilazione naturali (almeno 100 cm²) o installare una cappa meccanica.

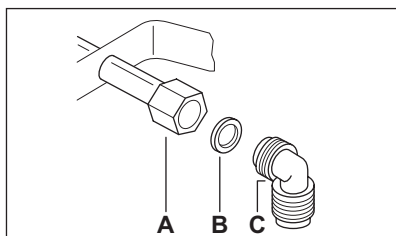
8.1 Collegamento gas

Scegliere dei collegamenti fissi o usare un tubo flessibile in acciaio inossidabile conforme alle disposizioni vigenti. Se si utilizzano tubi in metallo flessibili, fare attenzione che non entrino in contatto con parti mobili o non siano schiacciati. Ulteriore attenzione è richiesta qualora al piano di cottura fosse abbinato il forno.



Accertarsi che la pressione del gas di alimentazione dell'apparecchiatura sia conforme ai valori consigliati.

Se la pressione fornita non ha il valore specificato, è necessario montare un adeguato regolatore di pressione in conformità allo standard UNI EN 88. Per il gas liquido (GPL), l'utilizzo di un regolatore di pressione è consentito solo in conformità allo standard UNI EN 12864. Il collegamento regolabile è fissato alla rampa per mezzo di un dado filettato G 1/2". Avvitare le parti senza forzare, regolare il raccordo nella direzione voluta e serrare il tutto.



- A) Estremità dell'albero con dado
- B) Rondella
- C) Gomito (se necessario)

Collegamento rigido:

Eseguire il collegamento mediante tubi in metallo rigidi (rame con finecorsa meccanico) (UNI-CIG 7129).

Collegamento flessibile:

Utilizzare un tubo flessibile in acciaio inox (UNI-CIG 9891) con una lunghezza massima di 2 m.



Al termine dell'installazione, verificare la tenuta di ciascun raccordo dei tubi. Usare una soluzione saponata, **non una fiamma!**

8.2 Sostituzione degli iniettori

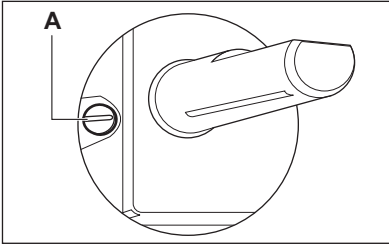
1. Rimuovere i supporti pentole.
2. Rimuovere gli spartifiamma e le corone dei bruciatori.
3. Con una chiave a bussola N. 7, togliere gli iniettori e sostituirli con quelli richiesti per il tipo di gas utilizzato (vedere la tabella della sezione "Dati tecnici").
4. Rimontare i componenti, seguendo la stessa procedura in senso inverso.
5. Sostituire la targhetta di identificazione (posizionata vicino al tubo di alimentazione del gas) con quella corrispondente al nuovo tipo di gas. Questa targhetta è presente nell'imballaggio fornito con l'apparecchiatura.

Se la pressione del gas di alimentazione è variabile o differente da quella prevista, montare un adattatore di pressione adeguato nel tubo di alimentazione del gas.

8.3 Regolazione del livello minimo

Per regolare il livello minimo dei bruciatori:

1. Accendere il bruciatore.
2. Ruotare la manopola al minimo della fiamma.
3. Togliere la manopola.
4. Regolare la vite di by-pass con un cacciavite sottile.



A) Vite di by-pass

- Se si passa da gas naturale a gas liquido G20 a 20 mbar, serrare a fondo la vite di by-pass.
- Se si passa da gas liquido a gas naturale G20 a 20 mbar svitare la vite by-pass di circa 1/4 di giro (1/2 giro per il bruciatore a tripla corona).



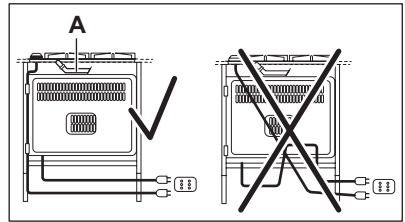
AVVERTENZA!

Accertarsi che la fiamma non si spenga quando si gira rapidamente la manopola dalla posizione massima a quella minima.

8.4 Collegamento elettrico

- Verificare che la tensione nominale e il tipo di corrente della rete di distribuzione corrispondano ai valori indicati sulla targhetta di identificazione dell'apparecchiatura.
- L'apparecchiatura è provvista di cavo di collegamento alla rete. Deve essere dotato di una spina in grado di supportare il carico indicato sulla targhetta dei dati. Assicurarsi di installare la spina in una presa idonea.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare solo la spina.
- Vi è il rischio di incendio quando l'apparecchiatura è collegata mediante prolunga, adattatore o mediante collegamento multiplo. Assicurarsi che la messa a terra sia conforme agli standard e alle normative.
- Non lasciar surriscaldare il cavo di alimentazione oltre i 90°C.

Per evitare il contatto tra il cavo e l'apparecchiatura al di sotto del piano di cottura, utilizzare dei morsetti sul lato dell'unità.

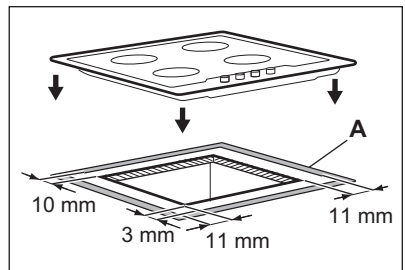
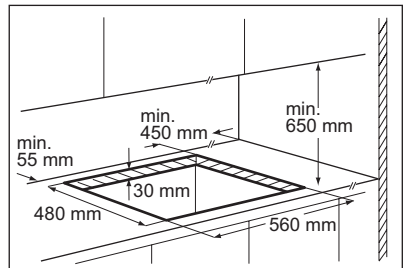


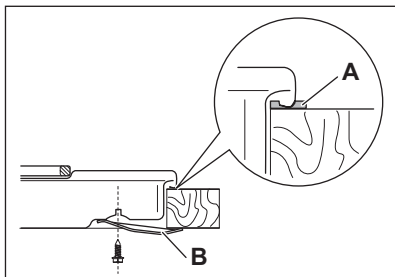
A) Condotto rigido in rame o tubo flessibile in acciaio inox

8.5 Sostituzione del cavo di collegamento

Per sostituire il cavo di collegamento usare solo H05V2V2-F T90 o un tipo equivalente. Accertarsi che il cavo sia di sezione idonea alla tensione e alla temperatura di esercizio. Il cavo di terra giallo/verde deve essere circa 2 cm più lungo del cavo di fase marrone (o nero).

8.6 Incasso





A) guarnizione in dotazione

B) staffe in dotazione



ATTENZIONE

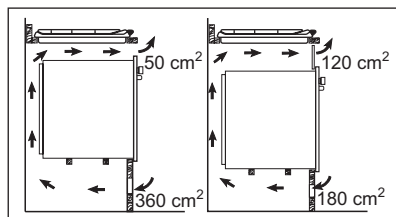
Installare l'apparecchiatura esclusivamente su un piano di lavoro dalla superficie piatta.



Se si installa il piano di cottura sotto a una cappa da cucina, fare riferimento alle istruzioni per l'installazione della cappa per la distanza minima tra le apparecchiature.

Mobile da incasso con forno

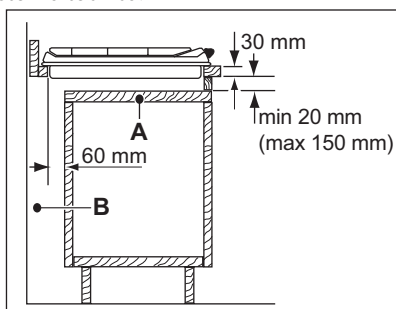
Le dimensioni del piano cottura devono essere conformi all'indicazione e la cucina deve essere dotata di una corretta ventilazione per consentire la circolazione continua dell'aria. Il collegamento elettrico del piano di cottura e del forno devono essere eseguiti separatamente per questioni di sicurezza oltre che per consentire una facile rimozione del forno dall'unità.



8.7 Possibilità di inserimento

Mobile da incasso con porta

Il pannello installato sotto il piano di cottura deve essere facilmente rimovibile e altrettanto facilmente deve consentire l'accesso in caso di interventi dell'assistenza tecnica.



A) Pannello rimovibile

B) Spazio per gli allacciamenti

9. DATI TECNICI

Dimensioni del piano di cottura

Larghezza:	594 mm
Lunghezza:	510 mm

Dimensioni dell'incasso

Larghezza:	560 mm
Lunghezza:	480 mm

Ingresso calore

Bruciatore a tripla corona:	4.0 kW
Bruciatore semi rapido:	2.0 kW
Bruciatore ausiliario:	1.0 kW
POTENZA TOTALE:	G20 (2H) 20 mbar = 9 kW G30 (3+) 28 - 30 mbar = 654 g/h G31 (3+) 37 mbar = 643 g/h
Alimentazione elettrica:	230 V ~ 50 Hz
Categoria:	II2H3+
Collegamento gas:	G 1/2
Alimentazione del gas:	G20 (2H) 20 mbar
Classe apparecchiatura:	3

Diametri del by-pass

Bruciatore	Ø By-pass 1/100 mm	Bruciatore	Ø By-pass 1/100 mm
Ausiliario	28	Tripla corona	56
Semi rapido	32		


Bruciatori per GAS NATURALE G20 20 mbar


BRUCIATORE	POTENZA NORMALE kW	ini. 1/100 mm
Ausiliario	1.0	70
Semi rapido	2.0	96
Tripla corona	4.0	146

Bruciatori per GPL (Butano/Propano)

BRUCIATORE	POTENZA NORMALE kW	ini. 1/100 mm	G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
			g/h	g/h
Ausiliario	1.0	50	73	71
Semi rapido	2.0	71	145	143
Tripla corona	4.0	98	291	286

10. CONSIDERAZIONI AMBIENTALI

Riciclare i materiali con il simbolo .
Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio.
Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non

smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	18
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	19
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ	22
4. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	22
5. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ	23
6. УХОД И ОЧИСТКА	24
7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	26
8. УСТАНОВКА	27
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	31

ДЛЯ ОПТИМАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Благодарим Вас за выбор данного продукта AEG. Этот продукт будет безупречно служить Вам долгие годы – ведь мы создали его с помощью инновационных технологий, которые облегчат Вашу жизнь и создадут качества, которые Вы не найдете в привычных приборах. Потратьте немного времени на чтение, чтобы получить максимальную пользу от своей покупки.

На нашем веб-сайте Вы сможете:



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



Зарегистрировать свое изделия для улучшения обслуживания:
www.aeg.com/productregistration



Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:
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. Данная информация находится на табличке с техническими данными. Модель, код изделия (PNC), серийный номер.



Внимание / Важные сведения по технике безопасности.



Общая информация и рекомендации



Информация по защите окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственность за травмы и повреждения, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Позаботьтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями



ВНИМАНИЕ!





Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности.

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен функцией «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

1.2 Общие правила техники безопасности

- Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Оставление на варочной панели 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.
- Не используйте варочные панели для хранения каких-либо предметов.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие, как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреваться.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Данный прибор подходит для следующих рынков:   


2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждение.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Прибор имеет большой вес: не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- 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 дном прибора и верхним ящиком имеется достаточное для вентиляции пространство.
- Дно прибора сильно нагревается. Рекомендуется разместить под прибором пожаробезопасную разделительную прокладку для предотвращения доступа прибору снизу.

Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Перед выполнением каких-либо операций по чистке прибора или по уходу за ним его следует отключить от сети электропитания.
- Используйте соответствующий электросетевой кабель.
- Не допускайте спутывания электропроводов.
- 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.
- 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.
- Позаботьтесь об установке защиты от поражения электрическим током.
- Сетевой шнур не должен быть туго натянут.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку (если это применимо к данному прибору) и сетевой кабель.

Для замены сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.

- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.

Подключение к газовой магистрали

- Все газовые подключения должны производиться квалифицированным специалистом.
- 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.

2.2 Эксплуатация



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожога или поражения электрическим током.

- Используйте прибор в жилых помещениях.
- Не изменяйте параметры данного прибора.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не ка-

сайтесь прибора, если на него попала вода.

- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- После каждого использования выключайте конфорки.



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность возгорания или взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Не допускайте присутствия открытого пламени и нагретых предметов при использовании для приготовления жиров и масел.
- Пары, образуемые сильно нагретым маслом, 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 кладите на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся материалы 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 включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не допускайте падения на поверхность прибора каких-либо предметов или кухонной посуды. Это может привести к ее повреждению.
- Не кладите на прибор алюминиевую фольгу.
- Не допускайте попадания на варочную панель едких жидкостей, например, уксуса, лимонного сока или средств для удаления накипи. Это может привести к появлению матовых пятен.

- Обеспечьте достаточную вентиляцию помещения, в котором установлен прибор.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Пользуйтесь только устойчивой посудой подходящей формы. Диаметр дна посуды должен превышать размеры горелок. Существует опасность перегрева и повреждения стеклянной панели (если таковая имеется).
- Убедитесь, что пламя не гаснет при быстром повороте ручки из максимального в минимальное положение.
- Удостоверьтесь, что посуда размещена по центру зон нагрева и не выдается за края варочной панели.
- Используйте только принадлежности, поставляемые вместе с прибором.
- Не устанавливайте на горелку рассекатели пламени.

2.3 Уход и очистка



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Во избежание повреждения покрытия варочной панели производите его регулярную очистку.
- Не используйте для очистки прибора подаваемую под давлением воду или пар.
- Не мойте горелки в посудомоечной машине.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.

2.4 Утилизация



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный

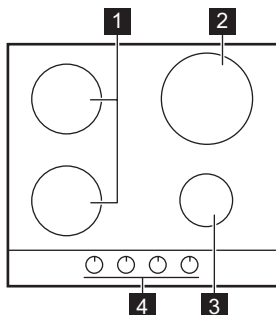
прибор, обратитесь в местные муниципальные органы власти.

- Отключите прибор от электросети.
- Отрежьте и утилизируйте кабель электропитания.

- Расплющите наружные газовые трубы.



3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ


3.1 Функциональные элементы варочной панели



- 1** Горелка для ускоренного приготовления
- 2** Горелка с тройным рассекателем
- 3** Вспомогательная горелка
- 4** Ручки управления

3.2 Ручки управления

Символ	Описание
	отсутствует подача газа / положение ВЫКЛ
	положение розжига / максимальной подачи газа

Символ	Описание
	минимальная подача газа

4. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».



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



4.1 Розжиг горелки



ВНИМАНИЕ!

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

Включение горелки:

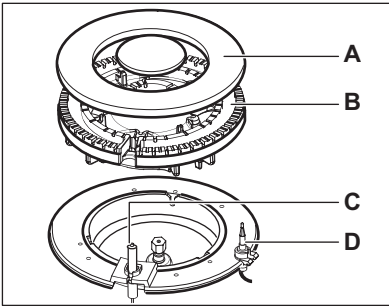
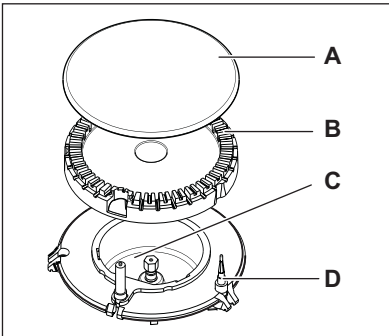
1. Поверните ручку управления против часовой стрелки в положение максимума ( ) и нажмите на нее.
2. Удерживайте ручку управления нажатой приблизительно 5 секунд; это необходимо, чтобы термopара

нагрелась. В противном случае подача газа будет прекращена.

3. Отрегулируйте пламя после того, как оно станет равномерным.

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

i У каждой ручки управления есть свой контрольный индикатор. Он загорается при повороте соответствующей ручки управления.



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



ВНИМАНИЕ!

Не удерживайте ручку управления нажатой более 15 секунд.

Если горелка не загорится через 15 секунд, отпустите ручку управления, установите ее в положение "Выкл" и попробуйте выполнить розжиг горелки снова как минимум через 1 минуту.



При отсутствии электропитания можно зажигать горелку без помощи электроподжига; для этого поднесите к горелке источник огня, нажмите соответствующую ручку и поверните ее против часовой стрелки в положение максимальной подачи газа.



Если горелка случайно погаснет, установите соответствующую ручку управления в положение "Выкл" и попробуйте выполнить розжиг горелки снова как минимум через 1 минуту.



Электророзжиг может срабатывать автоматически при подаче электропитания на прибор после установки или восстановления электроснабжения. Это - нормальное явление.

4.2 Выключение горелки

Чтобы потушить пламя, поверните ручку на символ ● .



ВНИМАНИЕ!

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

5. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

5.1 Экономия энергии

- По возможности всегда накрывайте посуду крышками.

- Как только жидкость начинает закипать, уменьшайте пламя горелки до самого низкого уровня, достаточного для кипения жидкости.

Используйте только ту посуду, диаметр которой соответствует размерам конфорок.

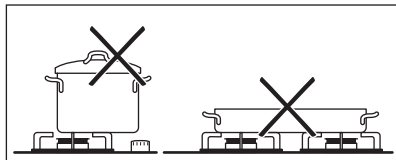
Горелка	Диаметры посуды
С тройным рассекателем	180 - 260 мм
Передняя горелка для ускоренного приготовления	120 - 180 мм
Задняя горелка для ускоренного приготовления	120 - 220 мм
Вспомогательная	80 - 180 мм



ВНИМАНИЕ!

Позаботьтесь о том, чтобы днище сковородок и кастрюль не касалось бы ручек управления. При касании днищем посуды ручек управления пламя их нагревает.

Не ставьте одну кастрюлю или сковороду на две конфорки.



ВНИМАНИЕ!

Убедитесь, что ручки кастрюли не выдаются за пределы передней кромки варочной панели. Следите, чтобы кастрюли были размещены по центру: таким образом достигается максимальная устойчивость и снижается расход газа.

Не ставьте на конфорки неустойчивую или деформированную посуду. Это может привести к разбрызгиванию ее содержимого и возникновению несчастного случая.



ВНИМАНИЕ!

Не используйте рассекатель пламени.

6. УХОД И ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».



ВНИМАНИЕ!

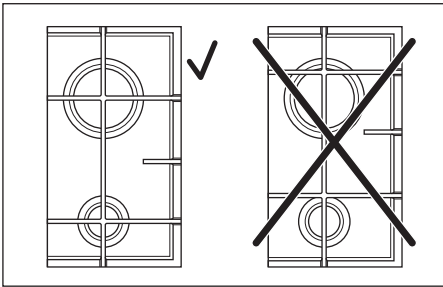
Перед каждой очисткой выключайте прибор и давайте ему остыть. Перед проведением технического обслуживания или чисткой прибора отсоедините его от сети электропитания.



Царапины или темные пятна на поверхности не влияют на работу прибора.

- Подставки для посуды снимаются, что позволяет легко проводить чистку варочной панели.
- Для очистки эмалированных элементов, крышки и рассекателя вымойте их водой с мылом и тщательно просушите перед установкой на место.

- Промойте элементы из нержавеющей стали водой, а затем вытрите их насухо мягкой тряпкой.
- Подставки для посуды **нельзя** мыть в посудомоечной машине. Необходимо мыть их **вручную**.
- При мойке подставок вручную будьте внимательны, когда их протираете, так как у них могут быть острые края. При необходимости удаляйте стойкие загрязнения с помощью чистящей пасты.
- Убедитесь в правильности установки подставок для посуды после очистки.
- Для того, чтобы горелки работали надлежащим образом, стержни подставок для посуды должны располагаться в центре горелки.



- **Чтобы не повредить варочную панель, будьте внимательны при установке подставок для посуды.**

После чистки вытрите прибор насухо мягкой тканью.

Удаление загрязнений:

1. – **Удалить немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку и пищевые продукты, содержащие сахар.

- **Выключите устройство и дайте ему остыть**, прежде, чем очищать от: известковых отложений, водяных разводов, пятен жира, блестящих обесцвеченных пятен. Используйте для очистки специальное средство, предназначенное для данной поверхности.

2. Чистить прибор следует влажной тканью с небольшим количеством моющего средства.

3. По окончании очистки **насухо вытрите прибор чистой тканью**.

Под воздействием высокой температуры нержавеющая сталь может потускнеть. Поэтому запрещается использовать для приготовления пищи глиняную или керамическую посуду, а также чугунные подставки.

6.1 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.

6.2 Периодическое техобслуживание

Периодически обращайтесь в местный авторизованный сервисный центр для проверки состояния трубы подачи газа и редуктора, если таковым оборудована ваша варочная панель.

7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
При розжиге газа отсутствует искра	<ul style="list-style-type: none"> Отсутствует электропитание 	<ul style="list-style-type: none"> Убедитесь в том, что прибор подключен к электросети и электроэнергия подается. Проверьте предохранитель. Если предохранитель сработает повторно, обратитесь к квалифицированному электрику.
	<ul style="list-style-type: none"> Крышка и рассека-тель горелки устано-влены неровно 	<ul style="list-style-type: none"> Убедитесь, что кры-шка и рассекаатель горелки установлены правильно.
Пламя гаснет сразу после розжига	<ul style="list-style-type: none"> Термопара недоста-точно нагрелась 	<ul style="list-style-type: none"> После появления пламени удерживай-те ручку нажатой около 5 секунд.
Газ неравномерно го-рит по окружности го-релки	<ul style="list-style-type: none"> Рассекатель горелки засорен остатками пищи 	<ul style="list-style-type: none"> Убедитесь, что ин-жектор не засорен, а в рассекателе горел-ки нет остатков пи-щи.

В случае неисправности сначала попытайтесь самостоятельно найти решение проблемы. Если вам не удалось самостоятельно устранить неисправность, обращайтесь к продавцу или в местный авторизованный сервисный центр.



Если прибор эксплуатировался неправильно или установка была выполнена не сертифицированным специалистом, посещение техника сервисного центра или поставщика может оказаться платным даже во время гарантийного срока.

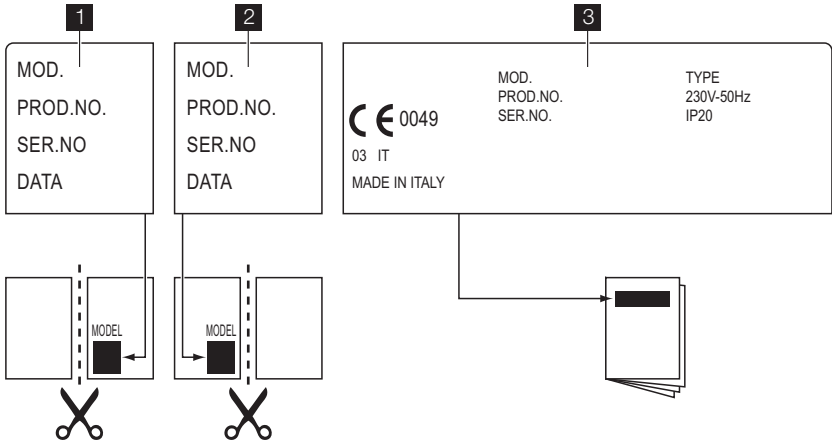
Чтобы быстро получить надлежащую помощь, необходимо предоставить

следующие данные. Они приведены на табличке с техническими данными.

- Название модели
 - Номер изделия (PNC)
 - Серийный номер (S.N.)
- Следует использовать только оригинальные запасные части. Их можно приобрести в сервисном центре и авторизованных магазинах запчастей.

7.1 Наклейки, вложенные в пакет с принадлежностями

Приклейте самоклеющиеся наклейки, как указано ниже:



- 1** Приклеить на гарантийный талон и отправить
- 2** Приклеить на гарантийный талон и сохранить

- 3** Приклеить на инструкцию по эксплуатации

8. УСТАНОВКА



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».



ВНИМАНИЕ!

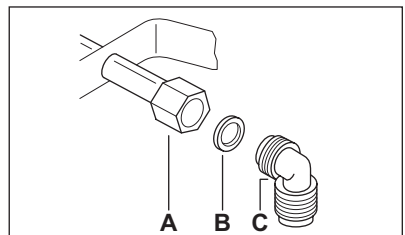
Следующие указания по установке, подключению и техобслуживанию относятся к операциям, которые должны выполняться только квалифицированными специалистами в соответствии с действующими стандартами и местными нормами.



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.

8.1 Подключение к газовой магистрали

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



- A)** Вывод трубы с гайкой
- B)** Прокладка
- C)** Коленчатая труба

Сжиженный газ

Используйте держатель для резиновых шлангов 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 превышает 1500 мм;
- она не имеет сужений;
- она не натянута и не перекручена;
- она не касается острых кромок или углов;
- ее можно 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.



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

8.2 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»).

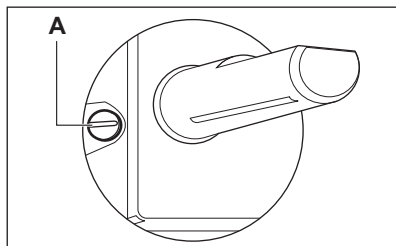
4. Установите все детали на место, выполнив вышеописанную процедуру в обратном порядке.
5. Замените табличку с техническими данными (размещенную вблизи трубы подвода газа) табличкой, соответствующей новому типу используемого газа. Эта табличка находится в пакете с принадлежностями, поставляемыми вместе с прибором.

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

8.3 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.
4. Тонкой отверткой отрегулируйте положение винта обводного клапана.



A) Винт обводного клапана

- При переходе с природного газа G20 20 мбар (или природного газа G20 13 мбар¹⁾) на сжиженный газ закрутите винт обводного клапана до упора.
- При переоборудовании со сжиженного газа на природный газ G20 давлением 20 мбар выверните винт обводного клапана обратно пример-

¹⁾ только для России

- но на 1/4 оборота (1/2 оборота для горелки с тройным рассекателем).
- При переоборудовании со природного газа G20 20 мбар на природный газ G20 давлением 13 мбар¹⁾ выверните винт обводного клапана обратно приблизительно на 1/4 оборота (1/2 оборота для горелки с тройным рассекателем).
 - При переходе с сжиженного на природный газ G20 давлением 13 мбар¹⁾ открутите винт обводного клапана примерно на 1/2 оборота (1 оборот для горелки с тройным рассекателем).
 - При переоборудовании со природного газа G20 13 мбар¹⁾ на природный газ G20 давлением 20 мбар заверните винт обводного клапана обратно приблизительно на 1/4 оборота (1/2 оборота для горелки с тройным рассекателем).



ВНИМАНИЕ!

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

8.4 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, соответствующей нагрузке, указанной на табличке с техническими данными. Убедитесь, что вилка вставлена в нужную розетку.
- 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.

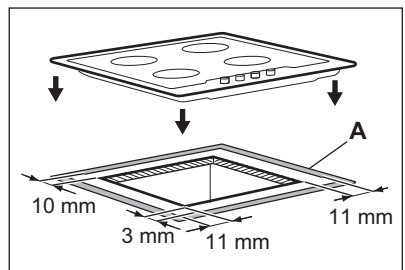
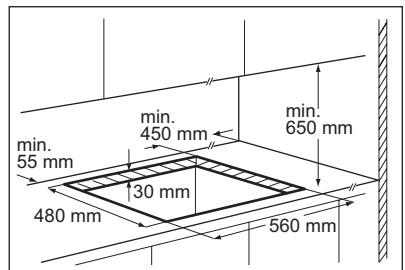
- В случае подключения прибора через удлинитель, переходник или тройник - существует опасность возгорания. Позаботьтесь о том, чтобы подключение заземления соответствовало действующим нормам и правилам.
- На всем протяжении сетевого кабеля ни один из его участков не должен подвергаться нагреву более 90°C.

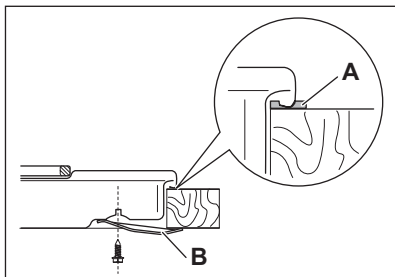
Убедитесь, что синий нейтральный провод подключен к клеммной колодке с буквой «N». Подключите коричневый (или черный) фазовый провод к контакту клеммной колодки с буквой «L». Фазовый провод всегда должен быть подключен.

8.5 Замена сетевого шнура

При замене сетевого шнура используйте только специальный кабель типа H05V2V2-F T90 или эквивалентный ему. 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.

8.6 Встраивание





- A) идущая в комплекте герметизирующая прокладка
 B) идущие в комплекте крепежные скобы



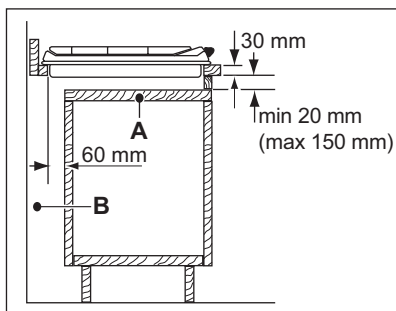
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Варочную панель следует встраивать только в столешницу с ровной поверхностью.

8.7 Возможности встраивания

Кухонный шкаф с дверцей

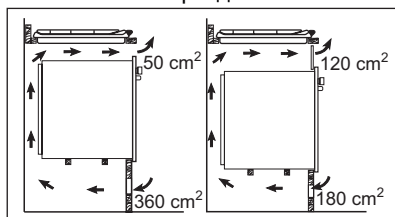
Панель, установленная под варочной панелью, должна легко сниматься для обеспечения доступа к узлам, нуждающимся в техническом обслуживании.



- A) Съемная панель
 B) Пространство для подключения проводов

Кухонный шкаф с духовым шкафом

Размеры ниши под варочную панель должны соответствовать указанным, в кухонном шкафу должны быть предусмотрены вентиляционные отверстия для постоянного притока воздуха. 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.



9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Размеры варочной панели

Ширина:	594 мм
Длина:	510 мм

Размеры выреза для варочной поверхности

Ширина:	560 мм
Длина:	480 мм

Тепловая мощность

Горелка с тройным рас- секателем	4.0 кВт
Горелка для ускоренно- го приготовления:	2.0 кВт
Вспомогательная го- релка:	1.0 кВт
ОБЩАЯ МОЩНОСТЬ:	G20 (2H) 20 мбар = 9.0 кВт G30/G31 (3B/P) 30/30 мбар = 654 г/час G20 (2H) 13 мбар = 9 кВт только для России
Электропитание:	230 В ~ 50 Гц
Категория:	II2H3B/P
Подключение к газовой магистрали:	G 1/2"
Подвод газа:	G20 (2H) 20 мбар
Класс прибора:	3

Диаметры обводных клапанов

Горелка	Ø обводного кла- пана в 1/100 мм	Горелка	Ø обводного кла- пана в 1/100 мм
Вспомогатель- ная	28	С тройным рас- секателем	56
Ускоренного приготовления	32		

Газовые горелки для ПРИРОДНОГО ГАЗА G20 20 мбар

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	инжектор 1/100 мм
Вспомогательная	1.0	70
Ускоренного приготовления	2.0	96
С тройным рассекате- лем	4.0	146

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

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ кВт	инжектор 1/100 мм	г/час
Вспомогательная	1.0	50	73
Ускоренного приготовления	2.0	71	145
С тройным рассекателем	4.0	98	291

Газовые горелки G20 13 мбар - только для России

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ кВт	СНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ кВт	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ	
			ПРИРОДНЫЙ ГАЗ G20 (2Н) 13 мбар	
			инж. 1/100 мм	м³/час
Вспомогательная	0.9	0.33	80	0.095
Ускоренного приготовления	1.4	0.45	105	0.148
С тройным рассекателем	3.0	1.4	147	0.318

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 производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры номера – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 11012345 означает, что изделие произведено на десятой неделе 2011 года.

İÇİNDEKİLER

1. GÜVENLİK BİLGİLERİ	34
2. GÜVENLİK TALİMATLARI	35
3. ÜRÜN TANIMI	37
4. GÜNLÜK KULLANIM	38
5. YARARLI İPUÇLARI VE BİLGİLER	39
6. BAKIM VE TEMİZLİK	39
7. SORUN GİDERME	40
8. MONTAJ	42
9. TEKNİK BİLGİLER	44

MÜKEMMEL SONUÇLAR İÇİN

Bu AEG ürününü seçtiğiniz için teşekkür ederiz. Bu ürünü, sıradan cihazlarda bulamayacağınız hayatı kolaylaştıran özellikler ve yenilikçi teknolojiler kullanarak, size uzun yıllar üstün performans vermesi için tasarladır. Lütfen, cihazınızdan en iyi şekilde yararlanabilmek için birkaç dakikanızı ayırarak bu belgeyi okuyun.

Web sitemizi aşağıdakiler için ziyaret edin:



Kullanım önerileri, broşürler, sorun giderme bilgileri, servis bilgileri alın:
www.aeg.com



Ürününüzü daha iyi servis için kaydedin:
www.aeg.com/productregistration



Cihazınız için Aksesuarlar, Sarf Malzemeleri ve Orijinal yedek parçalar satın alın:
www.aeg.com/shop

MÜŞTERİ HİZMETLERİ VE SERVİS

Orijinal yedek parça kullanılmasını tavsiye ederiz.
Servis ile iletişim sırasında, aşağıdaki verilerin bulunduğunu kontrol edin.
Bilgiler, bilgi etiketinde yazılıdır. Model, PNC, Seri Numarası.



Uyarı / Dikkat-Güvenlik bilgileri.



Genel bilgiler ve ipuçları



Çevresel bilgiler

Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.

1. GÜVENLİK BİLGİLERİ

Cihazın montaj ve kullanımından önce, verilen talimatları dikkatlice okuyun. Üretici, yanlış bir montaj ve kullanımın hasara neden olması durumunda sorumluluk kabul etmez. Kullanma kılavuzunu daha sonra kullanmak için daima cihazın yakınında bulundurun.

1.1 Çocukların ve tehlikeye açık kişilerin güvenliği



UYARI

Boğulma, yaralanma ya da kalıcı sakatlık riski vardır.





- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu bir yetişkin ya da kişi tarafından gözetim altında tutuldukları sürece 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi düşük veya bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir.
- Çocukların cihazla oynamalarına izin vermeyin.
- Tüm ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak tutun.
- Cihaz çalışırken veya soğuma aşamasındayken çocukları ve evcil hayvanları cihazdan uzak tutun. Erişilebilir parçalar sıcaktır.
- Cihazda çocuk güvenliği aygıtı varsa bu aygıtı etkinleştirmenizi tavsiye ederiz.
- Temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından, gözetim altında bulunmadıkları müddetçe, yapılmamalıdır.

1.2 Genel Güvenlik

- Cihaz ve erişilebilir parçalar kullanım esnasında ısınırlar. Isıtıcı elemanlara dokunmayın.
- Cihazı çalıştırmak için harici bir zamanlayıcı ya da ayırı bir uzaktan kumanda sistemi kullanmayın.
- Başında bulunmadığınız durumlarda ocak üzerinde katı veya sıvı yağ kullanarak pişirme yapmanız yangınla sonuçlanabilir.

- Yangını asla su ile söndürmeye çalışmayın. Cihazın elektrik bağlantısını kesin ve ateşin üstünü bir kapak veya yangın battaniyesi ile kapatın.
- Pişirme alanları üzerinde bir şey bırakmayın.
- Cihazı temizlemek için buharlı bir temizleyici kullanmayın.
- Isınabileceklerinden dolayı ocak yüzeyleri üzerine bıçak, çatal, kaşık ve tencere kapakları gibi metal nesnelere bırakmayın.

2. GÜVENLİK TALİMATLARI

Bu cihaz aşağıdaki pazarlar için uygundur:    

cek ısıya dayanıklı bir panel konması tavsiye ediyoruz.

2.1 Montaj



UYARI

Cihazın montajı sadece kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.

- Tüm ambalajları çıkarın.
- Hasarlı bir cihazı monte etmeyin ya da kullanmayın.
- Cihazla birlikte verilen montaj talimatlarına uyun.
- Diğer cihazlar ve üniteler arasında olması gereken minimum mesafeyi koruyun.
- Ağır olduğundan, cihazı taşıırken daima dikkat edin. Her zaman güvenlik eldivenleri kullanın.
- Nemin kabarmaya neden olmasını önlemek için kesik yüzeyleri yalıtkan malzeme ile yalıtın.
- Cihazın altını buhar ve nemden koruyun.
- Cihazı kapının yakınına veya pencere altına monte etmeyin. Bu durum, sıcak pişirme kaplarının kapı ya da pencere açıldığında cihazdan düşmesini önler.
- Cihaz çekmecelerin üzerine takılmış ise, cihaz ile üst çekmece arasındaki boşluğun hava dolaşımı için yeterli olduğundan emin olun.
- Cihazın alt kısmı ısınabilir. Cihazın altına, yere temas etmesini engelleye-

Elektrik bağlantısı



UYARI

Yangın ve elektrik çarpması riski vardır.

- Tüm elektrik bağlantıları kalifiye bir elektrikçi tarafından yapılmalıdır.
- Cihaz topraklanmalıdır.
- Cihaz üzerinde herhangi bir müdahale yapmadan önce elektrik bağlantısının kesildiğinden emin olun.
- Doğru elektrik kablosunu kullanın.
- Elektrik bağlantılarının dolanmasını önleyin.
- Cihazı yakındaki prizlere taktığınızda elektrik bağlantılarının veya priz (varsa) cihaza ya da sıcak pişirme kaplarına temas etmesini önleyin.
- Cihazın montajının doğru yapıldığından emin olun. Gevşek ve uygun olmayan fiş ve priz bağlantıları (varsa) terminalin çok fazla ısınmasına neden olabilir.
- Bir şok korumasının bulunduğundan emin olun.
- Kablo üzerinde gerilim azaltıcı kelepçe kullanın.
- Elektrik fişine (varsa) veya kablosuna zarar vermeye özen gösterin. Hasarlı bir kabloyu değiştirmek için yetkili servise ya da bir elektrikçiye başvurun.

- Elektrik tesisatı cihazın ana şebeke bağlantısını tüm kutuplardan kesebilmenize olanak sağlayan bir yalıtım malzemesine sahip olmalıdır. Yalıtım malzemesinin kontak açıklığının genişliği en az 3 mm olmalıdır.
- Sadece doğru yalıtım malzemelerini kullanın: hat koruyucu devre kesiciler, sigortalar (yuvasından çıkarılan vidalı tip sigortalar), toprak kaçağı kesicileri ve kontaktörler.

Gaz bağlantısı

- Tüm gaz bağlantıları bir kalifiye personel tarafından yapılmalıdır.
- Cihaz çevresinde hava devridaimi olduğundan emin olun.
- Gaz beslemesi ile ilgili bilgiler bilgi etiketinde bulunmaktadır.
- Bu cihaz, yanma ürünlerini boşaltan bir cihaza bağlanmaz. Cihazı mutlaka geçerli montaj yönetmeliklerine göre bağlayın. Yeterli havalandırma ile ilgili gereksinimlere dikkat edin.

2.2 Kullanım



UYARI

Yaralanma, yanık ya da elektrik çarpması riski vardır.

- Bu cihazı ev ortamında kullanın.
- Bu cihazın teknik özelliklerini değiştirmeyin.
- Cihazı çalışır durumdayken denetimsiz bırakmayın.
- Cihazı ıslak eller ile ya da su ile temas halindeyken kullanmayın.
- Pişirme bölgelerinin üzerine çatal-bıçak veya tencere kapağı koymayın. Isınırlar.
- Kullandıktan sonra pişirme bölgelerini "kapalı" konumuna getirin.



UYARI

Patlama veya yangın riski vardır.

- Katı ve sıvı yağlar ısıtıldıklarında yanıcı buhar çıkarabilirler. Bunlarla pişirme yaparken açık alevi ya da ısınmış nesnelere yağlardan uzak tutun.
- Çok sıcak yağdan çıkan buhar, anlık yanmaya neden olabilir.

- Yiyecek artıkları içerebilen kullanılmış yağ, ilk kez kullanılan yağa göre daha düşük sıcaklıklardayken yanabilir.
- Cihazın içine, üzerine veya yakınına yanıcı ürünler ya da yanıcı ürünlerle ıslanmış eşyalar koymayın.



UYARI

Cihazın zarar görme riski vardır.

- Kontrol paneli üzerine sıcak pişirme kapları koymayın.
- Pişirme kaplarını kuruyana dek kaynatmayın.
- Pişirme bölgelerini, üzerindeki pişirme kapları boşken veya üzerinde pişirme kabı yokken kullanmayın.
- Nesnelere ya da pişirme kaplarının cihaz üzerine düşmesine izin vermeyin. Yüzey zarar görebilir.
- Cihazın üzerine alüminyum folyo koymayın.
- Sirke, limon suyu veya kireç sökücü temizlik maddeleri gibi asitli sıvıların ocağa temas etmesini önleyin. Aksi takdirde mat lekeler oluşabilir.
- Cihazın yerleştirildiği odayı iyice havalandırın.
- Havalandırma boşluklarının kapalı olmadığını emin olun.
- Ocak bekinin boyutlarından büyük olan doğru şekil ve çapa sahip, sağlam yapıdaki pişirme kaplarını kullanın. Cam plakanın (varsa) aşırı ısınması ve yırtılması riski vardır.
- Düğmeyi maksimum pozisyondan minimum pozisyona hızlı bir şekilde döndürürken alevin sönmeyeceğinden emin olun.
- Tavaların halkaların ortasına konumlandırıldığından ve pişirme alanının kenarlarından taşmadığından emin olun.
- Sadece cihaz ile verilen aksesuarları kullanın.
- Ocak bekinin bir alev dağıtıcı takmayın.

2.3 Bakım ve Temizlik



UYARI

Cihazın zarar görme riski vardır.

- Yüzey malzemesinin bozulmasını önlemek için cihazı düzenli olarak temizleyin.

- Cihazı temizlemek için su spreyi ve buhar kullanmayın.
- Ocak beklerini bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Cihazı yumuşak nemli bir bezle temizleyin. Sadece nötr deterjanlar kullanın. Aşındırıcı ürünleri, aşındırıcı temizleme bezlerini, çözücülerini veya metal cisimleri kullanmayın.

2.4 Elden çıkarma



UYARI

Yaralanma ya da boğulma riski.

- Cihazı nasıl doğru şekilde elden çıkaracağınıza ilişkin bilgi için belediyenize başvurun.
- Cihazın fişini prizden çekin.
- Elektrik kablosunu kesin ve atın.

- Harici gaz borularının bağlantısını kesin.

Üretici / İhracatçı :

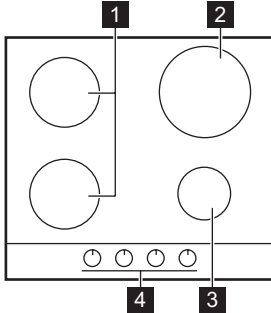
ELECTROLUX APPLIANCES AB
BUSINESS SECTOR EMA-EMEA (SEE)
ST GÖRANSGATAN 143
SE-105 45 STOCKHOLM
SWEDEN
TEL: +46 (8) 738 60 00
FAX: +46 (8) 738 63 35
www.electrolux.com

Kullanım Ömrü Bilgisi :

Kullanım ömrü küçük ev aletlerinde 7 yıl, diğer beyaz eşya ürünlerinde ise 10 yıldır. Kullanım ömrü, üretici ve/veya ithalatçı firmanın cihazınızla ilgili yedek parça temini ve bakım süresini ifade eder.

3. ÜRÜN TANIMI

3.1 Pişirme yüzeyi düzeni



- 1 Yarı hızlı ocak beki
- 2 Triple Crown ocak beki
- 3 Yardımcı ocak beki
- 4 Kontrol düğmeleri

3.2 Kontrol düğmeleri

Sembol	Açıklama
	Gaz beslemesi yok / off (kapalı) konum
	Ateşleme pozisyonu / maksimum gaz beslemesi

Sembol	Açıklama
	Minimum gaz beslemesi

4. GÜNLÜK KULLANIM



UYARI
Güvenlik bölümlerine bakın.

4.1 Ocak bekini ateşleme



UYARI
Mutfakta açık ateş kullanırken çok dikkatli olun. Üretici, ateşin yanlış kullanımı nedeniyle ortaya çıkan durumlardan hiçbir şekilde sorumlu değildir.



Her zaman ocak bekini pişirme kabını koymadan önce yakın.

Ocak bekini yakmak için:

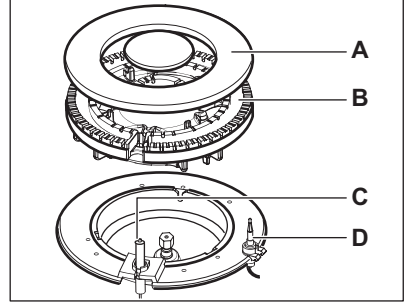
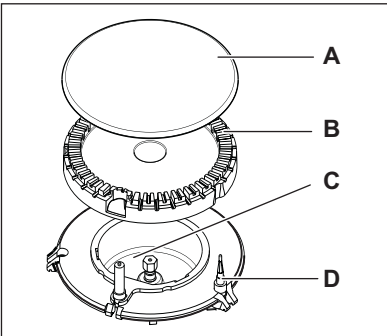
1. Kontrol düğmesini saatin tersi yönde, maksimum konuma çevirin (☆) ve aşağı bastırın.
2. Kontrol düğmesini yaklaşık 5 saniye basılı tutun; bu sayede gaz kesme emniyeti ısınacaktır. Aksi takdirde gaz beslemesi kesilecektir.
3. Normal hale geldikten sonra alevi ayarlayın.



Birkaç denemeden sonra ocak beki yanmazsa, bek alev başlığının ve kapağının doğru yerleştirildiğinden emin olun.



Her bir kontrol düğmesinde bir pilot ışık bulunur. Kontrol düğmesini çevirdiğinizde yanar.



- A) Ocak beki kapağı
B) Ocak beki başlığı
C) Ateşleme ucu
D) Gaz kesme emniyeti



UYARI

Kontrol düğmesini 15 saniyeden daha uzun süre basılı tutmayınız. Eğer brülör 15 saniye geçmesine rağmen yanmazsa, kontrol düğmesini bırakınız, düğmeyi "off" (kapalı) konumuna getiriniz ve en az 1 dakika sonra brülörü tekrar yakmaya çalışınız.



Elektrik olmaması halinde, ocak beki elektriksiz olarak da yakılabilir; böyle bir durumda, beke bir ateş yaklaştırıp, ilgili düğmeye basın ve maksimum gaz konumuna gelene kadar saatin tersi yönde çevirin.



Eğer brülör kazara sönerse, kontrol düğmesini off (kapalı) konumuna getiriniz ve en az 1 dakika sonra brülörü tekrar yakmaya çalışınız.



Cihazı monte ettikten veya bir elektrik kesintisinden sonra cihaza ilk kez elektrik verdiğinizde, kıvılcım jeneratörünün otomatik olarak çalışabilir. Bu normaldir.

4.2 Brülörü kapatma

Alevi söndürmek için, düğmeyi çevirerek

- sembolüne getiriniz.

**UYARI**

Piştirme kaplarını ocak bekinden almadan önce, mutlaka alev kısın veya tamamen söndürün.

5. YARARLI İPUÇLARI VE BİLGİLER

**UYARI**

Güvenlik bölümlerine bakın.

5.1 Enerji tasarrufu

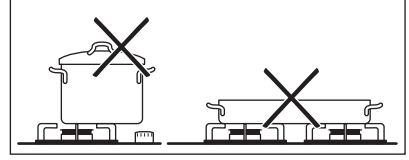
- Mümkünse, daima kapaklarını piştirme kaplarının üzerine koyunuz.
- Sıvı kaynamaya başladığında, sıvının yavaş yavaş kaynamaya devam etmesi için alevin şiddetini azaltınız.

Sadece çapı ocak beklerinin boyutuna uygun olan piştirme kaplarını kullanın.

Ocak beki	Piştirme kaplarının çapları
Triple Crown	180 - 260 mm
Ön Yarı hızlı	120 - 180 mm
Arka Yarı hızlı	120 - 220 mm
Yardımcı	80 - 180 mm

**UYARI**

Tencere diplerinin kontrol düğmelerinin üzerinde durmadığından emin olun. Tencere dipleri kontrol düğmelerinin üzerine gelirse, alev düğmeleri de ısırır. İki ocak beki üzerine aynı tavayı koymayın.

**UYARI**

Tencere kulplarının ocağın ön kısmından dışarı taşmadığından emin olun. Maksimum denge ve daha düşük gaz tüketimi elde etmek için tencerelerin halkalara ortalanmış olarak konumlandırılmalarını sağlayın.

Dökülme ve yaralanmaları önlemek için halkaların üzerine dengesiz veya hasarlı tencereler koymayın.

**UYARI**

Alev dağıtıcı kullanmayın.

6. BAKIM VE TEMİZLİK

**UYARI**

Güvenlik bölümlerine bakın.

**UYARI**

Temizlemeden önce, cihazı devre dışı bırakın ve soğumasını bekleyin. Bakım işlemi veya temizlik yapmadan önce cihazın fişini elektrik prizinden çekin.

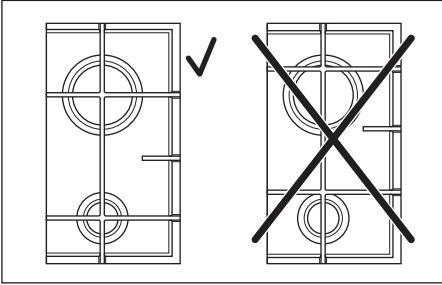


Yüzey üzerinde bulunan çiziklerin ve koyu lekelerin, cihazın çalışması üzerinde etkisi yoktur.

- Izgaraları ocağın kolayca temizlenmesi için çıkarabilirsiniz.
- Emaye kısımları, kapak ve alev başlığını temizlerken ılık sabunlu su ile yı-

kayın ve yerlerine takmadan önce iyice kurutun.

- Paslanmaz çelik kısımları su ile iyice yıkayın ve yumuşak bir bezle kurula-
yın.
- Ocak ızgaraları bulaşık makinesinde **yıkanamaz**. Bunların **elde** yıkanması gerekir.
- Ocak ızgaralarını elinizle yıkarken, emaye kaplama işlemi sırasında nadiren de olsa keskin kenarlar kalabileceğinden kurulama esnasında dikkatli olun. Gerekirse, inatçı lekeleri bir temizleme macunuyla çıkarın.
- Ocak ızgaralarını temizleme sonrasında doğru şekilde yerleştirdiğinizden emin olun.
- Ocak beklerinin doğru çalışmasını sağlamak için, ocak ızgarası kollarının ocak bekinin merkezinde olduğundan emin olun.



- **Ocak yüzeyinin zarar görmemesi için, ocak ızgaralarını yerine koyarken çok dikkatli olun.**

Temizlik sonrasında, cihazı yumuşak bir bezle kurula-
yın.

Kirlerin temizlenmesi:

1. – **Şunları derhal temizleyin:** Erimiş plastik, plastik folyo ve şeker içeren yiyecekler.
– Şunları temizlemeden önce **cihazı kapayıp soğumaya bırakın:** Kireç lekeleri, su lekeleri, yağ lekeleri, parlak metalik renk atmaları. Ocak yüzeyi için uygun bir temizlik madesi kullanın.
2. Cihazı nemli bir bezle ve biraz deterjanla temizleyin.
3. Son olarak **cihazı temiz bir bezle silerek kurula-
yın.**

Paslanmaz çelik, aşırı ısınmaya maruz kalırsa kararabilir. Bu nedenle, taş kapları, pişmiş toprak kapları veya dökme demir sacları kullanarak pişirme yapmayın.

6.1 Ateşleme ucunun temizlenmesi

Bunun için metal elektrotlu bir seramik ateşleme ucu kullanılır. Ateşlemede zorluk yaşamamak için bu parçaları çok temiz tutun ve ocak beki alev başlığı deliklerinin tıkalı olup olmadığını kontrol edin.

6.2 Periyodik bakım

Gaz besleme borusunu ve basınç ayarlayıcısını (eğer varsa) Yetkili Servisinize periyodik olarak kontrol ettiriniz.

7. SORUN GİDERME

Sorun	Olası neden	Çözüm
Gazlı ateşlerken kıvılcım çıkmıyor.	• Elektrik beslemesi yoktur.	<ul style="list-style-type: none"> • Cihazın bağlantılarının yapıldığından ve elektrik kaynağının açık olduğundan emin olun. • Sigortayı kontrol edin. Sigortanın birkaç defa atması durumunda, kalifiye bir elektrikçi çağırın.

Sorun	Olası neden	Çözüm
	<ul style="list-style-type: none"> Ocak beki kapağı ve bek alev başlığı dengersiz yerleştirilmiş. 	<ul style="list-style-type: none"> Ocak beki kapağının ve bek alev başlığının doğru yerleştirildiğinden emin olun.
Ateşlendikten sonra alev hemen sönüyor.	<ul style="list-style-type: none"> Gaz kesme emniyeti yeterince ısınmamıştır. 	<ul style="list-style-type: none"> Alevi yaktıktan sonra, düğmeyi yaklaşık 5 saniye daha basılı tutun.
Gaz halkası düzensiz yanıyor.	<ul style="list-style-type: none"> Ocak beki alev başlığı yiyecek artıkları ile tıkanmış olabilir. 	<ul style="list-style-type: none"> Enjektörün tıkalı olmadığından ve ocak beki alev başlığında yemek kalıntıları olmadığından emin olun.

Eğer bir arıza varsa, sorunun çözümünü öncelikle kendiniz bulmaya çalışınız. Eğer sorunun çözümünü kendi başınıza bulamazsanız, satıcınızı veya yetkili servisinizi arayınız.



Eğer cihazı yanlış şekilde çalıştırırsanız veya cihazın montajı yetkili bir teknisyen tarafından yapılmazsa, yetkili servis teknisyeninin veya satıcının sizi ziyareti, garanti süresi sona ermemiş olsa bile ücretsiz olmayabilir.

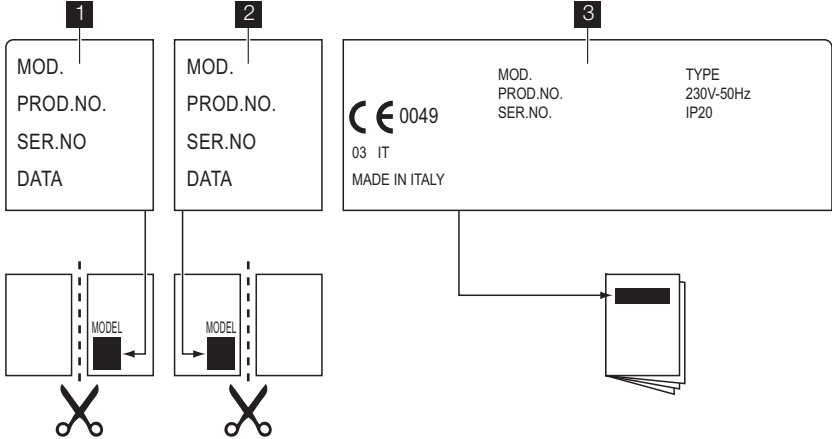
- Ürün numarası (PNC)
 - Seri Numarası (S.N.)
- Sadece orijinal yedek parçalar kullanın. Orijinal yedek parçalar sadece yetkili servislerimizden elde edilebilir.

7.1 Aksesuar çantasıyla birlikte verilen etiketler

Yapışkan etiketleri aşağıda gösterildiği gibi yapıştırın:

Bu bilgiler, size daha hızlı ve daha doğru destek sağlamak için gereklidir. Bu bilgiler verilen bilgi etiketinde mevcuttur.

- Model tanımı



- 1 Garanti Kartına yapıştırın ve bu kısmı gönderin.
- 2 Garanti Kartına yapıştırın ve bu kısmı saklayın.

- 3 Talimatlar kitapçığına yapıştırın.

8. MONTAJ



UYARI

Güvenlik bölümlerine bakın.



UYARI

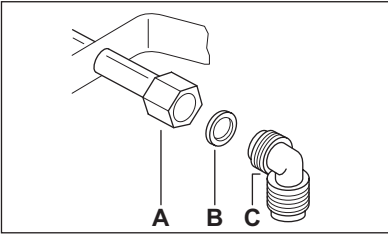
Montaj, bağlantı ve bakım ile ilgili aşağıdaki talimatlar, mutlaka standartlara ve yürürlükteki kurallara uygun olarak kalifiye bir personel tarafından gerçekleştirilmelidir.

8.1 Gaz Bağlantısı

Yürürlükteki yönetmeliklere uygun olarak, sabit bağlantılar seçin veya paslanmaz çelikten yapılmış esnek bir boru kullanın. Eğer esnek metal borular kullanıyorsanız, bunların hareketli kısımlara temas etmemesine veya sıkışmamasına dikkat edin. Ocak bir fırın ile birlikte monte edildiğinde de aynı dikkati gösterin.



Cihazın gaz besleme basıncının tavsiye edilen değerlere uygun olduğundan emin olun. Ayarlanabilir bağlantı, G 1/2" dişli bir somun ile çıkış kısmına bağlanır. Parçaları zorlamadan birbirine vidalayın, bağlantıyı gereken yönde ayarlayın ve her şeyi sıkın.



A) Somunlu pimin ucu

B) Rondela

C) Dirsek

Likit gaz

Likit gaz için lastik boru tutucu kullanın. Her zaman conta takın. Ardından, gaz bağlantısını yapmaya başlayın. Esnek boru aşağıdaki durumlarda kullanılması için hazırlanmıştır:

– Oda sıcaklığından ve 30°C'den daha fazla ısınmamalıdır.

- 1500 mm'den daha uzun olmamalıdır.
 - Herhangi bir boğum yapmamalıdır.
 - Çekilme veya bükülme olmamalıdır.
 - Keskin kenarlara veya köşelere temas etmemelidir.
 - Ne durumda olduğunun kontrol edilebilmesi için kolaylıkla incelenebilir şekilde konumlandırılmalıdır.
- Esnek borunun koruma kontrolü, aşağıdaki kontrol aşamalarını içermektedir:

- Her iki ucunda ve tamamında çatlak, kesik ve yanık izleri olmamalıdır.
- Malzeme sertleşmemiş halde, ancak doğru esneklikte olmalıdır.
- Sıkıma kelepçeleri paslanmamış olmalıdır.
- Son kullanma tarihi geçmemiş olmalıdır.

Bir veya daha fazla kusur görülürse, boruyu tamir etmeye çalışmayın, yenisiyle değiştirin.



Montaj tamamlandıktan sonra boru bağlantılarının doğru şekilde yapıldığını kontrol edin. Bir sabun çözeltisi kullanın, **alev kullanmayın!**

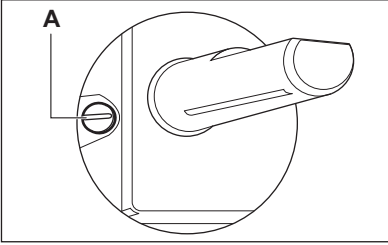
8.2 Enjektörlerin değiştirilmesi

1. Ocak ızgaralarını çıkarın.
2. Ocak beki kapaklarını ve alev başlıklarını çıkarın.
3. Bir 7 numara lokma anahtarı kullanarak enjektörleri sökün ve bunların yerine kullandığınız gaz tipine uygun enjektörler takın ("Teknik Bilgi" bölümündeki tabloya bakın).
4. Aynı prosedürü geriye uygulayarak parçaları yerine takın.
5. Bilgi etiketini (gaz besleme borusunun yanındadır) kullanılacak yeni gaz beslemesi tipine uygun etiketle değiştirin. Bu etiketi, cihazla birlikte verilen paket içerisinde bulabilirsiniz. Eğer gaz beslemesi basıncı değişkense veya gerekli olan basınçtan farklıysa, gaz beslemesi borusuna uygun bir basınç regülatörü takın.

8.3 Minimum seviye ayarlaması

Ocak beklerinin minimum seviyesinin ayarlanması:

1. Ocak bekini ateşleyin.
2. Düğmeyi minimum pozisyonuna getirin.
3. Düğmeyi çıkarın.
4. İnce uçlu bir tornavidayla, baypas vidasının konumunu ayarlayın.



A) Baypas vidası

- G20 20 mbar'lık doğal gazdan (ya da G20 13 mbar'lık doğal gaz²⁾ likit gaza dönüşüm yapılıyorsa, baypas vidasını tamamen sıkın.
- Likit gazdan G20 20 mbar doğal gaza geçiyorsanız, baypas vidasını yaklaşık 1/4 tur gevşetin (Triple Crown ocak beki için 1/2 tur).
- G20 20 mbar doğal gazdan G20 13 mbar²⁾ doğal gaza geçiyorsanız, baypas vidasını yaklaşık 1/4 tur gevşetin (Triple Crown ocak beki için 1/2 tur).
- Eğer likit gazdan G20 13 mbar'lık²⁾ doğal gaza dönüşüm yapılıyorsa, baypas vidasını yaklaşık 1/2 tur gevşetin (Triple Crown için 1 tur).
- G20 13 mbar²⁾ doğal gazdan G20 20 mbar doğal gaza geçiyorsanız, baypas vidasını yaklaşık 1/4 tur sıkın (Triple Crown ocak beki için 1/2 tur).



UYARI

Düğmeyi maksimum pozisyonundan minimum pozisyona hızlı bir şekilde döndürürken alevin sönmeyeceğinden emin olun.

8.4 Elektrik bağlantısı

- Bilgi etiketinde yazılı nominal gerilim değerinin ve güç tipinin, tesisatınızın

²⁾ sadece Rusya için

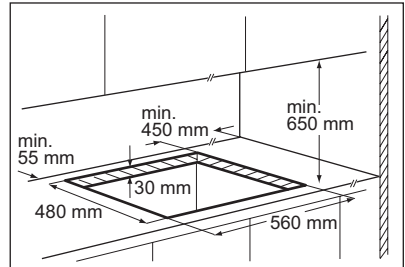
gerilim ve güç özellikleriyle uyduğundan emin olun.

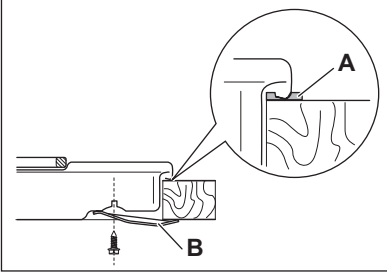
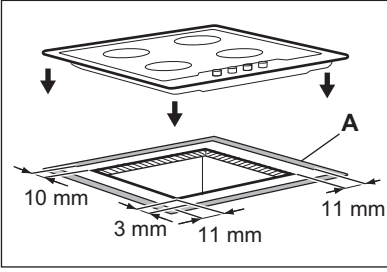
- Bu cihaz ile birlikte bir elektrik kablosu verilir. Kablonun, bilgi etiketinde yazılı yük değerlerini kaldırabilecek uygun bir fiş ile birlikte kullanılması gerekir. Fişi doğru prize taktığınızdan emin olun.
- Her zaman doğru monte edilmiş, darbelere dayanıklı bir priz kullanın.
- Montajdan sonra elektrik fişine erişilebildiğinden emin olun.
- Cihazın fişini prizden çıkarmak için elektrik kablosunu çekmeyin. Her zaman fişten tutarak çekin.
- Cihaz bir uzatma kablosu, adaptör veya çoklu priz üzerinden bağlıyken yangın riski vardır. Toprak bağlantısının standartlar ve yönetmelikler ile uyumlu olduğundan emin olun.
- Elektrik kablosunun 90°C üzerinde sıcaklığa çıkmasına izin vermeyin. Mavi toprak kablosunu üzerinde "N" harfi bulunan terminale bağladığınızdan emin olun. Kahverengi (ya da siyah) faz kablosunu "L" harfli terminale bağlayın. Faz kablosunu her zaman bağlı tutun.

8.5 Bağlantı kablosunun değiştirilmesi

Bağlantı kablosunu değiştirmek için sadece H05V2V2-F T90 veya eşdeğer tipte bir kablo kullanın. Kablo kesitinin gerilim ve çalışma sıcaklığına uygun olduğundan emin olun. Sarı/yeşil toprak kablosu, kahverengi (veya siyah) faz kablosundan yaklaşık 2 cm daha uzun olmalıdır.

8.6 Ankastré Montaj





- A) cihazla birlikte verilen conta
B) cihazla birlikte verilen braketter



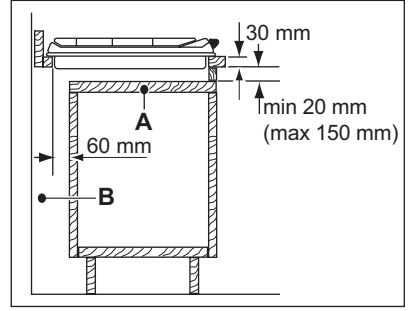
DİKKAT

Cihazı sadece yüzeyi düz olan bir tezgaha yerleştirin.

8.7 Yerleştirme olanakları

Kapaklı mutfak ünitesi

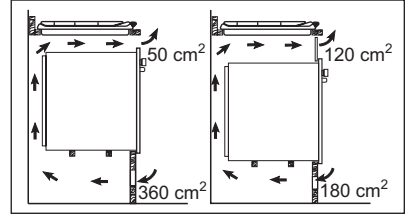
Ocağın altına monte edilen panel, teknik servis işlemi gerektiğinde kolay erişim için kolayca çıkarılabilir olmalıdır.



- A) Çıkarılabilir panel
B) Bağlantılar için alan

Fırınlı mutfak ünitesi

Ocak çıkıntısının boyutları talimatlara uygun olmalı ve mutfak ünitesi sürekli hava dolaşımı sağlayacak deliklerle donatılmalıdır. Ocak ve fırının elektrik bağlantısı güvenlik nedeniyle ve fırını üniteden kolayca çıkarabilmek için ayrı ayrı yapılmalıdır.



9. TEKNİK BİLGİLER

Ocak boyutları

Genişlik :	594 mm
Uzunluk:	510 mm

Ocak ankastre montaj boyutları

Genişlik :	560 mm
Uzunluk:	480 mm

Isı girişi

Triple Crown ocak beki:	4.0 kW
Yarı hızlı ocak beki:	2.0 kW
Yardımcı ocak beki:	1.0 kW

TOPLAM GÜÇ:	G20 (2H) 20 mbar = 9.0 kW G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar = 654 g/sa. G20 (2H) 13 mbar = 9 kW, yalnızca Rusya için
Elektrik beslemesi:	230 V ~ 50 Hz
Kategori:	II2H3B/P
Gaz bağlantısı:	G 1/2"
Gaz beslemesi:	G20 (2H) 20 mbar
Cihaz sınıfı:	3

Baypas çapları

Ocak beki	Ø Baypas 1/100 mm'de	Ocak beki	Ø Baypas 1/100 mm'de
Yardımcı	28	Triple Crown	56
Yarı hızlı	32		

G20 20 mbar'lık DOĞAL GAZ için gazlı ocak beki

OCAK BEKİ	NORMAL GÜÇ kW	enj. 1/100 mm
Yardımcı	1.0	70
Yarı hızlı	2.0	96
Triple Crown	4.0	146

LPG G30/G31 30/30 mbar için gazlı brülörler

OCAK BEKİ	NORMAL GÜÇ kW	enj. 1/100 mm	g/sa.
Yardımcı	1.0	50	73
Yarı hızlı	2.0	71	145
Triple Crown	4.0	98	291

Gaz brülörleri G20 13 mbar - sadece Rusya

BRÜLÖR	NORMAL GÜÇ kW	AZALTI MIŞ GÜÇ kW	NORMAL GÜÇ DOĞAL GAZ G20 (2H) 13 mbar	
			enj. 1/100 mm	m ³ /sa.
Yardımcı	0.9	0.33	80	0.095
Yarı hızlı	1.4	0.45	105	0.148
Triple Crown	3.0	1.4	147	0.318

10. ÇEVREYLE İLGİLİ BİLGİLER

Şu sembole sahip malzemeler geri dönüştürülebilir ♻️. Ambalajı geri dönüşüm için uygun konteynerlere koyun.

Elektrikli ve elektronik cihaz atıklarının geri dönüşümüne ve çevre ve insan sağlığının korunmasına

yardımcı olun. Ev atığı sembolü 🗑️ bulunan cihazları atmayın. Ürünü yerel geri dönüşüm tesislerinize gönderin ya da belediye ile irtibata geçin.

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ	48
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ	49
3. ОПИС ВИРОБУ	52
4. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ	52
5. КОРИСНІ ПОРАДИ	53
6. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА	54
7. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ	55
8. УСТАНОВКА	57
9. ТЕХНІЧНА ІНФОРМАЦІЯ	60

ДЛЯ ВІДМІННОГО РЕЗУЛЬТАТУ

Дякуємо, що обрали цей прилад AEG. Ми створили його для бездоганної роботи протягом багатьох років, за інноваційними технологіями, які допомагають робити життя простішим - ці властивості, які можна й не знайти в звичайних приладах. Будь ласка, приділіть декілька хвилин, аби прочитати, як отримати найкраще від цього приладу.

Звертайтеся на наш веб-сайт:



Поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, сервісна інформація:
www.aeg.com



Зареєструйте виріб, щоб отримати покращене обслуговування:
www.aeg.com/productregistration



Придбання приладдя, витратних матеріалів та оригінальних запчастин для вашого приладу:
www.aeg.com/shop

РОБОТА З КЛІЄНТАМИ ТА СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Рекомендується використовувати оригінальні запчастини.

При звертанні до сервісного центру необхідно мати наступну інформацію.

Її можна знайти на табличці з технічними даними. Модель, номер виробу, серійний номер.



Увага! Важлива інформація з техніки безпеки.



Загальна інформація та рекомендації



Екологічна інформація

Може змінитися без оповіщення.

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за пошкодження, що виникли через неправильне встановлення або експлуатацію. Інструкції з користування приладом слід зберігати з метою користування в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб



Попередження!

Існує ризик задушення, ушкоджень чи втрати працездатності.

- Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або недостатнім досвідом і знаннями, якщо такі особи перебувають під наглядом відповідальної за їх безпеку людини.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Пакувальні матеріали слід тримати в недоступному для дітей місці.
- Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні частини гарячі.
- Якщо прилад оснащено захистом від доступу дітей, рекомендується його увімкнути.
- Не можна доручати чищення або технічне обслуговування дітям без відповідного нагляду.





1.2 Загальні правила безпеки

- Прилад і його доступні поверхні нагріваються під час використання. Не торкайтеся до нагрівальних елементів.
- Не використовуйте для керування приладом зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування.

- Залишений без нагляду процес готування на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.
- Не намагайтеся загасити вогонь водою. Натомість вимкніть прилад і накрийте чимось вогонь, наприклад кришкою або протипожежним покривалом.
- Не зберігайте речі на варильних поверхнях.
- Не використовуйте пароочищувач для чищення приладу.
- Металеві предмети (наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки) не можна класти на варильну поверхню, оскільки вони можуть нагрітися.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Цей прилад придатний для використання на наступних ринках:

2.1 Установка



Попередження!

Цей пристрій повинен встановлювати лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, що постачаються із приладом.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Прилад важкий, тому будьте обережні, пересуваючи його. Обов'язково одягайте захисні рукавички.
- Захистіть зрізи за допомогою ущільнювального матеріалу, щоб запобігти проникненню вологи, яка викликає набухання.
- Захистіть дно приладу від пари та вологи.

- Не встановлюйте прилад біля дверей або під вікном. Це допоможе запобігти падінню гарячого посуду з приладу під час відчинення дверей чи вікна.
- У разі встановлення приладу над шухлядами переконайтеся у наявності достатнього простору для циркуляції повітря між дном приладу та верхньою шухлядою.
- Дно приладу може нагріватися. Рекомендується встановити розділювальну вогнетривку панель під приладом, щоб захистити доступ до дна.

Підключення до електромережі



Попередження!

Існує ризик займання чи ураження електричним струмом.

- Всі роботи з підключення до електричної мережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземлений.
- Перш ніж виконувати будь-які операції, переконайтеся, що прилад від'єднаний від електромережі.

- Користуйтеся належним мережевим електрокабелем.
- Стежте за тим, щоб проводи живлення не заплутувалися.
- Переконайтеся, що кабель живлення або штепсель (якщо є) не торкаються гарячого приладу або посуду під час підключення приладу до розташованої поруч розетки.
- Переконайтеся у правильному встановленні приладу. Незакріплений або неправильно розташований кабель живлення або штепсель (якщо є) можуть призвести до значного нагрівання роз'ємів.
- Переконайтеся, що встановлено захист від ураження електричним струмом.
- Зменште розтягування кабелю.
- Під час встановлення приладу пильнуйте, щоб не пошкодити кабель живлення і штепсель (якщо є). Для заміни пошкодженого кабелю слід звернутися у сервісний центр або до електрика.
- Електричне підключення повинно передбачати наявність ізолюючого пристрою для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю і контактори.

Газове підключення

- Усі роботи з підключення до газової мережі мають виконуватися кваліфікованим спеціалістом.
- Подбайте про те, щоб повітря могло вільно циркулювати навколо приладу.
- Інформацію стосовно подачі газу див. на таблиці з технічними даними.
- Цей прилад не підключений до пристрою для виведення продуктів згорання. Підключіть прилад, керуючись діючими правилами встановлення. Дотримуйтеся вимог щодо належної вентиляції.

2.2 Експлуатація



Попередження!

Існує небезпека травмування, опіків та ураження електричним струмом.

- Цей прилад призначено для побутового застосування.
- Не змінюйте технічні характеристики приладу.
- Не залишайте прилад без нагляду під час користування ним.
- Під час роботи з приладом руки не повинні бути мокрими або вологими. Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою.
- Не кладіть столові прибори або кришки каструль на зони нагрівання. Вони стають гарячими.
- Після кожного використання вимикайте зону нагрівання.



Попередження!

Існує небезпека вибуху або пожежі.

- При нагріванні жирів та олії можуть вивільнитися займісті пари. Готуючи з використанням жирів та олії, тримайте їх осторонь від відкритого вогню або гарячих об'єктів.
- Пари, які виділяє дуже гаряча олія, можуть спричинити спонтанне загоряння.
- Використана олія, що містить залишки їжі, може спричинити пожежу за нижчої температури, ніж олія, яка використовується вперше.
- Не кладіть займісті речовини чи предмети, змочені в займістих речовинах, усередину приладу, поряд з ним або на нього.



Попередження!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Не ставте гарячий посуд на панель керування.
- Не допускайте, щоб із посуду випарувалася вся рідина.
- Не вмикайте зони нагрівання, якщо на них немає посуду або посуд порожній.

- Будьте обережні і пильнуйте, щоб будь-які предмети чи посуд не падали на прилад. Це може призвести до пошкодження поверхні.
- Не кладіть алюмінієву фольгу на прилад.
- Уникайте контакту кислих рідин, таких як оцет, лимонний сік або речовини для видалення накипу, з варильною поверхнею. Це призводить до утворення матових плям.
- Забезпечте добру вентиляцію у приміщенні, де встановлюється прилад.
- Переконайтеся, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Використовуйте тільки стійкий посуд правильної форми; діаметр посуду має бути більшим, ніж діаметр конфорки. Існує ризик перегріву і розколу скляної поверхні (за наявності).
- Переконайтеся, що полум'я не згасає, якщо швидко повернути ручку з максимального положення в мінімальне.
- Пильнуйте, щоб посуд розташовувався по центру кілець і не виступав за краї варильної поверхні.
- Користуйтеся лише приладами, що постачається із приладом.
- Не встановлюйте розсіювач полум'я на конфорку.
- Не використовуйте воду з пульверизатора або пар для чищення приладу.
- Не слід мити конфорки в посудомийній машині.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не застосовуйте абразивні засоби, абразивні серветки, розчинники або металеві предмети.

2.4 Утилізація



Попередження!

Існує небезпека травмування або задушення.

- Щоб отримати інформацію про належну утилізацію приладу, слід звернутися до органів муніципальної влади.
- Відключіть прилад від електромережі.
- Відріжте кабель живлення і викиньте його.
- Сплющте зовнішні газові труби.

Цей продукт по змісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінету Міністрів України №1057 від 3 грудня 2008р.)

2.3 Догляд та чистка



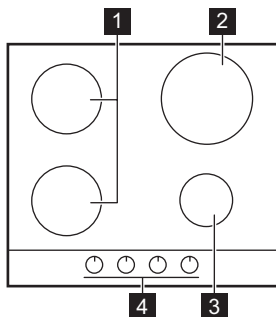
Попередження!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти погіршенню матеріалу поверхні.

3. ОПИС ВИРОБУ

3.1 Оснащення варильної поверхні



- 1 Конфорка середньої швидкості
- 2 Конфорка «потрійна корона»
- 3 Допоміжна конфорка
- 4 Ручки керування

3.2 Ручки керування

Символ	Опис
	газ не подається / вимкнено
	положення розпалювання / максимальна подача газу

Символ	Опис
	мінімальна подача газу

4. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



Попередження!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

4.1 Запалювання конфорки



Попередження!

Будьте дуже обережні при використанні відкритого вогню в кухні. Виробник не несе відповідальності у випадку неправильного поведіння з вогнем.



Завжди запалюйте конфорку перед тим, як ставити на неї каструлю.

Щоб запалити конфорку, виконайте наступні дії.

1. Поверніть ручку керування проти годинникової стрілки у максималь-

не положення () і натисніть її.

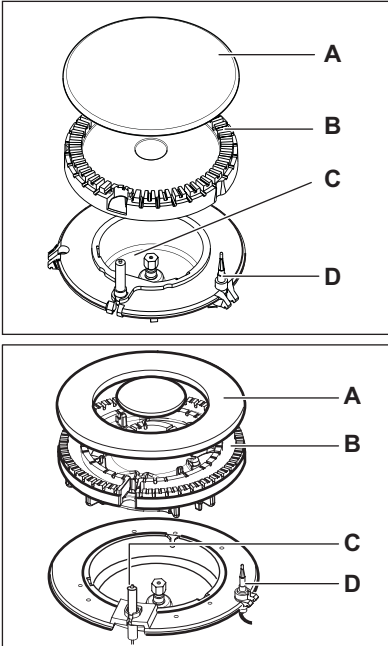
2. Тримайте ручку приблизно 5 секунд, щоб термopара нагрілась. У іншому випадку подача газу припиниться.
3. Коли встановиться рівномірне полум'я, відрегулюйте його рівень.



Якщо після декількох спроб конфорка не загорається, переконайтеся, що корона і кришка знаходяться у правильному положенні.



Кожна ручка керування має свою індикаторну лампочку. Вона загорається, коли ручка керування повертається.



- A) Кришка конфорки
 B) Розсікач конфорки
 C) Свічка запалювання
 D) Термопара



Попередження!

Не тримайте ручку керування натиснутою протягом більше 15 секунд.

Якщо конфорка не запалюється через 15 секунд, відпустіть ручку керування, поверніть її в положення «вимкнено» та спробуйте знову запалити конфорку мінімум через 1 хвилину.



За відсутності електроживлення розпалювання конфорки можна здійснити без електричного пристрою; у цьому випадку піднесіть до пальника полум'я, натисніть на відповідну ручку і поверніть її проти годинникової стрілки у положення «максимум».



Якщо пальник випадково згасне, поверніть ручку в положення "вимк." і спробуйте підпалити пальник знову через 1 хвилину.



Генератор іскри може спрацювати автоматично, коли ви увімкнете подачу електроенергії після встановлення або після того, як відновиться електропостачання після перебоїв. Це нормально.

4.2 Вимикання пальника

Щоб загасити пальник, поверніть ручку на символ ● .



Попередження!

Перед тим як знімати посуд із конфорки, зменште полум'я або вимкніть конфорку.

5. КОРИСНІ ПОРАДИ



Попередження!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Економія електроенергії

- По можливості завжди накривайте каструлі кришкою.

- Коли рідина починає кипіти, прикрийте газ, щоб вона кипіла на повільному вогні.

Користуйтеся посудом, діаметр дна якого відповідає розмірам конфорок.

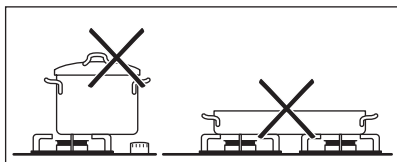
Конфорка	Діаметр посуду
Потрійна корона	180 - 260 мм

Конфорка	Діаметр посуду
Передня конфорка середньої швидкості	120 - 180 мм
Задня конфорка середньої швидкості	120 - 220 мм
Допоміжна конфорка	80 - 180 мм



Попередження!

Переконайтеся, що дно посуду не виступає над ручками керування. Якщо ручки керування знаходяться під дном посуду, вони можуть нагрітися полум'ям. Не ставте одну каструлю чи сковорідку одночасно на дві конфорки.



Попередження!

Переконайтеся що ручки посуду не виступають над переднім краєм варильної поверхні. Переконайтеся, що посуд для готування розміщено по центру кіл – завдяки цьому посуд буде розміщено максимально стабільно та зменшиться споживання газу.

Щоб уникнути травм чи проливання вмісту посуду, не ставте на конфорки нестійкий або деформований посуд.



Попередження!

Не використовуйте розсіювач полум'я.

6. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА



Попередження!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.



Попередження!

Перш ніж чистити прилад, вимкніть його й зачекайте, доки він охолоне. Перш ніж виконувати будь-які дії з технічного обслуговування або чищення, необхідно відключити прилад від джерела живлення.

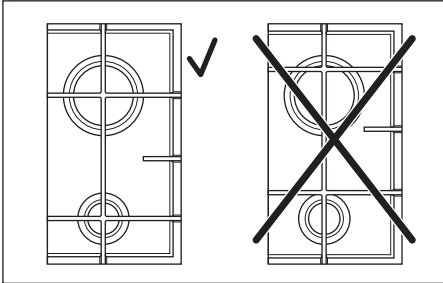


Подряпини або темні плями на поверхні не впливають на роботу приладу.

- Підставки для посуду можна знімати для зручності миття варильної поверхні.

- Щоб очистити емальовані деталі, кришку та корону, помийте їх теплою мильною водою й ретельно висушіть перед встановленням.
- Деталі з іржостійкої сталі промийте водою, а потім насухо витріть м'якою ганчіркою.
- Підставки для посуду **не можна** мити в посудомийній машині. Мийте їх **вручну**.
- Будьте обережні, витираючи підставки для посуду після миття вручну, оскільки в процесі покриття емаллю на них іноді залишаються гострі краї. Якщо потрібно, видаляйте стійкі плями за допомогою пастоподібного засобу для чищення.

- Упевніться, що після чищення підставки для посуду встановлено правильно.
- Щоб конфорки працювали правильно, упевніться, що ребра підставок для посуду знаходяться в центрі конфорки.



- **Будьте дуже обережні, знімаючи і встановлюючи підставки для посуду, щоб запобігти пошкодженню варильної поверхні.**

Після чищення сухо протріть прилад м'якою тканиною.

Видалення забруднень:

1. – **Негайно видаляйте:** пластмасу, полімерну плівку, що розплавилася, залишки страв, що містять цукор.
 - **Вимкніть прилад і дайте йому охолонути**, перш ніж видаляти: вапняні та водяні розводи, бризки жиру та плями з металевим

відблиском. Використовуйте спеціальний засіб для чищення, що може використовуватись для даної варильної поверхні.

2. Чистіть прилад вологою ганчіркою з невеликою кількістю м'якого засобу.
3. Після очищення **протріть прилад сухою чистою ганчіркою.**

Предмети з іржостійкої сталі тьмяніють при сильному нагріванні. Не слід готувати у кам'яному, глиняному або чавунному посуді.

6.1 Чищення свічки запалювання

Чищення свічки запалювання можливе завдяки тому, що вона зроблена з керамічного матеріалу і металевого електрода. Ці елементи слід регулярно та ретельно очищувати. Крім того, потрібно перевіряти, чи не засмітилися отвори розсікачів конфорки.

6.2 Періодичне технічне обслуговування

Періодично звертайтеся до свого місцевого центру технічного обслуговування з проханням перевірити подачу газу та роботу пристрою для регулювання тиску, якщо він встановлений.

7. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Під час запалювання газу відсутня іскра	<ul style="list-style-type: none"> • Не подається електроживлення 	<ul style="list-style-type: none"> • Перевірте, чи прилад підключено до електромережі та увімкнено. • Перевірте запобіжник. Якщо запобіжник спрацював декілька раз, викличте кваліфікованого електрика.

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
	<ul style="list-style-type: none"> Кришка та розсікач конфорки розміщені нерівно 	<ul style="list-style-type: none"> Перевірте, щоб кришка та розсікач конфорки були встановлені правильно.
Полум'я згасає одразу після запалювання	<ul style="list-style-type: none"> Термопара достатньо не нагрівається 	<ul style="list-style-type: none"> Після запалювання утримуйте ручку натиснутою приблизно 5 секунд.
Полум'я горить не по всьому колу конфорки	<ul style="list-style-type: none"> Розсікач конфорки забитий залишками їжі 	<ul style="list-style-type: none"> Перевірте, чи не заблокована форсунка і чи не потрапили залишки їжі до розсікача конфорки.

Якщо виникла несправність, спочатку спробуйте вирішити проблему самостійно. Якщо ви не можете усунути проблему, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до центру технічного обслуговування.



У разі неправильного користування приладом або його встановлення не вповноваженим спеціалістом візит фахівця центру післяпродажного обслуговування або продавця може бути платним навіть у гарантійний період.

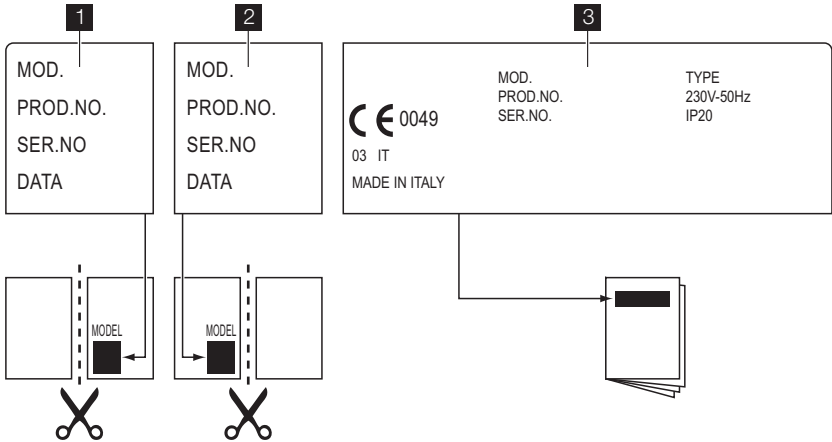
Ця інформація необхідна, щоб можна було швидко і правильно вам допомогти. Вона наведена на таблиці з технічними даними.

- Опис моделі

- Номер виробу (PNC)
 - Серійний номер (S.N.)
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини. Їх можна придбати у сервісному центрі та в авторизованих магазинах запчастин.

7.1 Наклейки, що постачаються разом із приладом (містяться у пакунку з приладдям)

Відповідно до нижченаведених інструкцій приліпіть клейкі наклейки.



- 1** Приліпіть на гарантійний талон та відішліть цю частину
- 2** Приліпіть на гарантійний талон та збережіть цю частину

- 3** Приліпіть на інструкцію з експлуатації

8. УСТАНОВКА



Попередження!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.



Попередження!

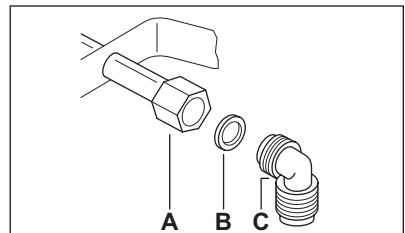
Наведені нижче інструкції щодо встановлення, підключення й технічного обслуговування плити повинен виконувати кваліфікований фахівець згідно зі стандартами і місцевими вимогами.



Переконайтеся, що тиск газу відповідає рекомендованим показникам. Регульоване з'єднання кріпиться до труби газової магістралі за допомогою гайки G 1/2". Прикрутіть деталі, не докладаючи надмірних зусиль, відрегулюйте у потрібному напрямку і затягніть з'єднання.

8.1 Підключення газу

Застосовуйте нерухоме з'єднання або гнучкий шланг із іржостійкої сталі згідно з чинними нормативними вимогами. При використанні гнучкого металевго шланга стежте, щоб він не контактував з рухомими деталями і не був здавлений. Також будьте обережні, встановлюючи варильну поверхню разом із духовою шафою.



- A)** Кінець трубки з гайкою
- B)** Шайба
- C)** Кутовий штуцер

Скраплений газ

Використовуйте тримач для гумових шлангів, що використовуються для

скрапленого газу. Завжди встановлюйте прокладку. Після цього підключайте газ.

Гнучкий шланг придатний до використання, якщо дотримано таких умов:

- він не нагрівається вище кімнатної температури, тобто вище 30°C;
- його довжина не перевищує 1500 мм;
- на ньому відсутні дроселі;
- він не піддається натягуванню чи скручуванню;
- він не торкається гострих країв чи кутів;
- можна легко здійснювати огляд його стану.

Перевіряючи стан гнучкого шлангу, переконайтеся у тому, що:

- на обох кінцях шлангу і по всій його довжині відсутні тріщини, порізи та ознаки горіння;
- матеріал не затвердів і зберігає еластичність;
- затискачі не вкрилися іржею;
- термін придатності не скінчився.

За наявності хоча б одного дефекту не ремонтуйте, а замініть шланг.



Після завершення установки, переконайтесь у надійності ущільнень для з'єднувальних елементів. Для такої перевірки використовуйте мильний розчин, а **не вогонь!**

8.2 Заміна інжекторів

1. Зніміть підставку для посуду.
2. Зніміть із конфорок кришки та корони.
3. За допомогою торцевого ключа 7 зніміть форсунки й замініть їх на ті, які відповідають типу газу, що використовується (див. таблицю в розділі «Технічна інформація»).
4. Складіть усі деталі, виконавши процедуру у зворотному порядку.
5. Замініть табличку з технічними даними (біля газової труби) на табличку з параметрами газу того типу, що буде подаватися. Цю табличку можна знайти в упаковці, що входить до комплекту приладу.

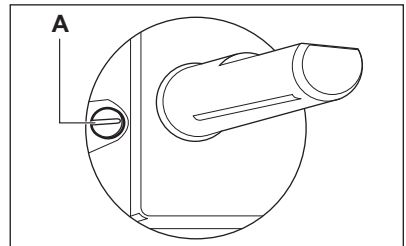
3) лише для Росії

Якщо тиск газу, що подається, коливається чи відрізняється від потрібного тиску, на трубі подачі газу слід встановити відповідний регулятор тиску у відповідності з чинними нормами.

8.3 Налаштування мінімального рівня

Для налаштування мінімального рівня полум'я виконайте наступні дії.

1. Запаліть конфорку.
2. Поверніть ручку в положення мінімального полум'я.
3. Зніміть ручку.
4. Тонкою викруткою відрегулюйте положення гвинта обвідного клапана.



A) Гвинт обвідного клапана

- При переході з природного газу G20 20 мбар (або природного газу G20 13 мбар³⁾) на скраплений газ повністю закрутіть гвинт обвідного клапана.
- У разі заміни скрапленого газу на природний газ G20 20 мбар викрутуйте гвинт обвідного клапана приблизно на 1/4 оберту (1/2 оберту для конфорки «потрійна корона»).
- У разі заміни з природного газу G20 20 мбар на природний газ G20 13 мбар³⁾ викрутуйте гвинт обвідного клапана приблизно на 1/4 оберту (1/2 оберту для конфорки «потрійна корона»).
- При переході зі скрапленого газу на природний газ G20 13 мбар³⁾ відкрутіть гвинт обвідного клапана приблизно на 1/2 оберту (1 оберт для конфорки «потрійна корона»).
- У разі заміни з природного газу G20 13 мбар³⁾ на природний газ G20 20

мбар закрутіть гвинт обвідного клапана приблизно на 1/4 оберту (1/2 оберту для конфорки «потрійна корона»).



Попередження!

Переконайтеся, що полум'я не згасає, якщо швидко повернути ручку з максимального положення в мінімальне.

8.4 Підключення до електромережі

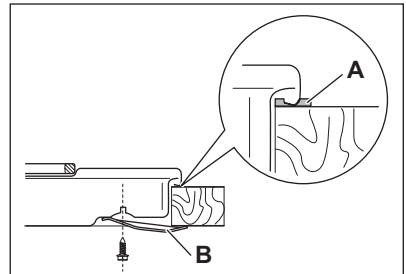
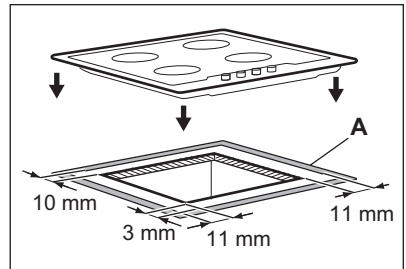
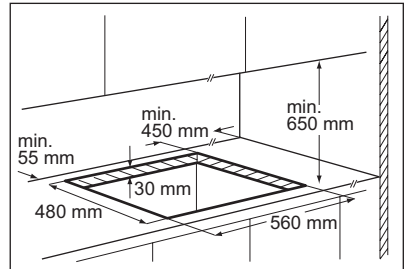
- Переконайтеся, що номінальна напруга і тип електроенергії на таблиці з технічними даними відповідають параметрам електромережі у вашій оселі.
- Прилад оснащено електричним кабелем. На ньому має бути встановлена відповідна вилка, розрахована на навантаження, зазначене на таблиці з технічними даними. Вилка має вставлятися у пристосовану розетку.
- Завжди користуйтеся правильно встановленою протиударною розеткою.
- Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не тягніть за кабель живлення при відключенні приладу від мережі. Вимкнення з розетки завжди здійснюйте, витягаючи за штепсельну вилку.
- Забороняється підключати прилад за допомогою подовжувача, адаптера чи паралельного підключення (існує ризик виникнення пожежі). Упевніться у тому, що заземлення відповідає стандартам і діючим нормам.
- Кабель живлення не повинен нагріватись до температури, вищої за 90°C.

Підключіть синій нейтральний кабель до виводу клемної колодки, позначеного буквою «N». Підключіть коричневий (або чорний) фазовий кабель до виводу клемної колодки, позначеного буквою «L». Фазовий кабель має бути завжди підключений.

8.5 Заміна електричного кабелю

Для заміни мережевого кабелю користуйтеся лише кабелем типу H05V2V2-F T90 або еквівалентним. Переконайтеся, що перетин кабелю може застосовуватись до передбаченої напруги і робочої температури. Жовтий/зелений провід заземлення повинен бути приблизно на 2 см довшим, ніж коричневий (або чорний) провід фази.

8.6 Вбудовування в кухонні меблі



A) ущільнювач, що постачається

B) скоби, що постачаються

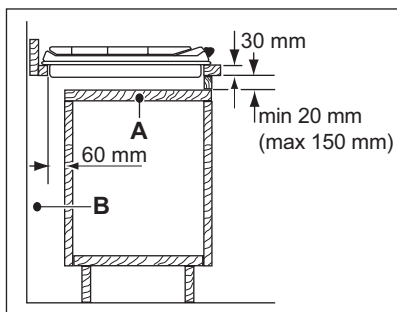
**Обережно!**

Установлюйте прилад лише на стільниці із плоскою поверхнею.

8.7 Варіанти вбудовування

Кухонна секція з дверцятами

Панель, яка встановлюється під варильною поверхнею, повинна легко зніматися для забезпечення доступу у разі проведення технічного обслуговування.

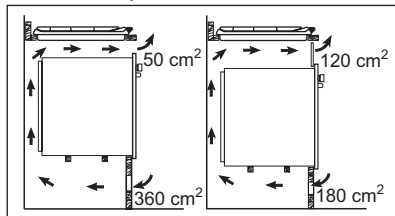


А) Знімна панель

В) Місце, що може використовуватися для підключення

Кухонна секція з духовою шафою

Розміри ніші під варильну поверхню мають відповідати зазначеним, а кухня повинна бути оснащена вентиляційними отворами для безперервного надходження повітря. З міркувань безпеки, а також для полегшення від'єднання духової шафи від кухонної секції варильну поверхню і духову шафу слід підключати до джерела електроживлення окремо.



9. ТЕХНІЧНА ІНФОРМАЦІЯ

Розміри варильної поверхні

Ширина:	594 мм
Довжина:	510 мм

Габарити ніші варильної поверхні

Ширина:	560 мм
Довжина:	480 мм

Теплова потужність

Конфорка «Потрійна корона»	4.0 кВт
Конфорка середньої швидкості:	2.0 кВт
Допоміжна конфорка:	1.0 кВт
ЗАГАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ:	G20 (2H) 20 мбар = 9.0 кВт G30/G31 (3B/P) 30/30 мбар = 654 г/год G20 (2H) 13 мбар = 9 кВт лише для Росії
Електроживлення:	230 В ~ 50 Гц

Категорія:	II2H3B/P
Підведення газу:	G 1/2"
Подача газу:	G20 (2H) 20 мбар
Клас приладу:	3

Діаметри обвідних клапанів

Конфорка	Ø обвідного клапану в 1/100 мм	Конфорка	Ø обвідного клапану в 1/100 мм
Допоміжна конфорка	28	Потрійна корона	56
Конфорка середньої швидкості	32		

Газові конфорки для ПРИРОДНОГО ГАЗУ G20 20 мбар

КОНФОРКА	ЗВИЧАЙНА ПОТУЖНІСТЬ (кВт)	форс. 1/100 мм
Допоміжна конфорка	1.0	70
Конфорка середньої швидкості	2.0	96
Потрійна корона	4.0	146

Газові конфорки для СКРАПЛЕНОГО ГАЗУ G30/G31 30/30 мбар

КОНФОРКА	ЗВИЧАЙНА ПОТУЖНІСТЬ кВт	форс. 1/100 мм	г/год
Допоміжна конфорка	1.0	50	73
Конфорка середньої швидкості	2.0	71	145
Потрійна корона	4.0	98	291

Газові конфорки G20 13 мбар — лише для Росії

КОНФОРКА	ЗВИЧАЙНА ПОТУЖНІСТЬ	ЗНИЖЕНА ПОТУЖНІСТЬ	ЗВИЧАЙНА ПОТУЖНІСТЬ ПРИРОДНИЙ ГАЗ G20 (2H) 13 мбар	
	кВт	кВт	форс. 1/100 мм	м ³ /год
Допоміжна конфорка	0.9	0.33	80	0.095
Конфорка середньої швидкості	1.4	0.45	105	0.148

КОНФОРКА	ЗВИЧАЙНА ПОТУЖ-НІСТЬ	ЗНИЖЕНА ПОТУЖ-НІСТЬ	ЗВИЧАЙНА ПОТУЖНІСТЬ	
	кВт	кВт	ПРИРОДНИЙ ГАЗ G20 (2Н) 13 мбар	
			форс. 1/100 мм	м³/год
Потрійна ко-рона	3.0	1.4	147	0.318

10. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом ♻️. Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини.

Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і

електронних приладів. Не викидайте прилади, позначені відповідним символом ⚡, разом з іншим домашнім сміттям.

Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.

www.aeg.com/shop



397213903-B-022013



 **AEG**
perfekt in form und funktion