

HD634170NB

IT PIANO DI COTTURA MISTO
RU КОМБИНИРОВАННАЯ
ГАЗОЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

ISTRUZIONI PER L'USO
ИНСТРУКЦИЯ ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ

2

26

IT RU

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.

ACCESSORI E PRODOTTI DI CONSUMO

All'interno del webshop AEG troverete tutto ciò che vi serve per fare in modo che i vostri elettrodomestici AEG siano sempre perfettamente puliti e funzionanti. Non mancano inoltre una vasta gamma di accessori studiati e realizzati conformemente agli elevati standard qualitativi che vi aspettate: pentole, scolaposate, portabottiglie e sacchi biancheria delicati...



Visitate il webshop su
www.aeg.com/shop

INDICE

- 4 Informazioni per la sicurezza
- 7 Installazione
- 12 Descrizione del prodotto
- 14 Uso dell'apparecchio
- 18 Consigli e suggerimenti utili
- 20 Pulizia e cura
- 21 Cosa fare se...
- 23 Dati tecnici
- 24 Considerazioni ambientali

In questo manuale sono riportati i seguenti simboli:



Informazioni importanti relative alla prevenzione dei rischi per la salute personale e dei danni alle apparecchiature.



Informazioni e consigli generali



Informazioni in materia di sicurezza ambientale

Con riserva di modifiche



INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA



AVVERTENZA

Le presenti istruzioni sono valide esclusivamente nei paesi i cui simboli sono indicati nella copertina di questo libretto.



Per la sicurezza dell'utente e per il buon funzionamento dell'apparecchio, è importante leggere attentamente il presente libretto di istruzioni prima dell'installazione e dell'uso. Conservare sempre queste istruzioni assieme all'apparecchio anche in caso di trasferimento o vendita dell'apparecchio stesso. L'utente deve acquisire dimestichezza con le funzioni e dotazioni di sicurezza dell'apparecchio.

Sicurezza generale



AVVERTENZA

Le persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza non devono utilizzare l'apparecchio. Per il funzionamento dell'apparecchio devono ricevere il controllo o le istruzioni di una persona responsabile della loro sicurezza.

Sicurezza bambini

- Questa apparecchiatura deve essere utilizzato esclusivamente da persone adulte. Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Tenere i materiali di imballaggio al di fuori della portata dei bambini. Sussiste il rischio di soffocamento e lesioni fisiche.
- Tenere lontani i bambini dall'apparecchio durante e dopo il funzionamento, fino a quando l'apparecchio sia freddo.



AVVERTENZA

Attivare la sicurezza bambini per evitare che bambini piccoli e animali domestici possano accendere accidentalmente l'apparecchio.

Sicurezza durante l'uso

- Prima di utilizzare il forno per la prima volta, rimuovere tutti i materiali di imballaggio, le etichette, gli adesivi e le pellicole protettive.
- Spegnere le zone di cottura dopo ogni utilizzo.
- Pericolo di scottature! Non appoggiare sulla superficie di cottura oggetti metallici come posate o coperchi di pentole perché possono diventare roventi.
- Si raccomanda ai portatori di pacemaker di mantenere il busto a una distanza minima di 30 cm dal piano cottura acceso.



AVVERTENZA

Pericolo di incendio! I grassi e gli oli surriscaldati si infiammano molto rapidamente.

Uso corretto

- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.

- Controllare sempre l'apparecchio durante il funzionamento.
- Evitare che i liquidi entrino nei fori sul lato superiore del piano di cottura.
- Non utilizzare mai il piano di cottura senza pentole.
- Servirsi dell'apparecchiatura esclusivamente per uso domestico! Non utilizzarlo a fini commerciali o industriali o per scopi diversi da quelli per cui è stato progettato. In questo modo si eviteranno rischi personali o alle cose.
- Usare esclusivamente pentole con diametro del fondo adatto alle dimensioni dei bruciatori.
- Le pentole non devono raggiungere la zona di comando.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o conservazione.
- Non utilizzare mai pentole instabili perché inclinandosi potrebbero causare incidenti.
- Sull'apparecchiatura o nelle immediate vicinanze non appoggiare né conservare liquidi infiammabili (o articoli che contengono prodotti infiammabili), né oggetti fondibili (di plastica o alluminio). Si può verificare un'esplosione o un incendio.
- Usare esclusivamente gli accessori in dotazione con l'apparecchio.
- Fare attenzione quando si collega l'apparecchio alle prese vicine. Evitare che i collegamenti elettrici entrino in contatto con l'apparecchio o le stoviglie calde. Evitare che i collegamenti elettrici si aggroviglino.



AVVERTENZA

In caso di crepe sulla superficie, scollegare l'alimentazione elettrica per evitare scosse elettriche.

Per evitare danni all'apparecchiatura

- Il piano in vetroceramica può essere danneggiato dalla caduta di oggetti o da urti con pentole.
- Lo spostamento di pentole in ghisa, in alluminio o con fondi danneggiati può provocare graffi al piano in vetroceramica.
- Non mettere in funzione le zone di cottura con pentole o stoviglie vuote. Le stoviglie e il piano in vetroceramica potrebbero danneggiarsi.
- Non mettere in funzione le zone di cottura in assenza di pentole o con pentole vuote.
- Non coprire mai nessuna parte dell'apparecchiatura con pellicola di alluminio.
- Non coprire lo spazio di 5 mm per la ventilazione tra il piano di lavoro e il mobile sottostante.

Installazione



AVVERTENZA

È assolutamente necessario leggere le seguenti istruzioni!



L'apparecchiatura non prevede l'utilizzo mediante un timer esterno o un sistema separato a telecomando.

- Controllare che l'apparecchiatura non abbia subito danni in fase di trasporto. Se danneggiata, non collegare l'apparecchiatura. In caso di necessità, rivolgersi al fornitore.

- L'installazione dell'apparecchiatura e il collegamento alla rete elettrica e all'impianto gas devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato.
- Utilizzare le apparecchiature da incasso solo dopo l'installazione in appositi piani di lavoro e mobili conformi alle norme.
- Non modificare le caratteristiche o il prodotto. Vi è il rischio di ferirsi o danneggiare l'apparecchiatura.
- Rispettare rigorosamente le leggi, disposizioni, direttive e le norme vigenti nel paese d'impiego dell'apparecchiatura (norme di sicurezza, relativamente a riciclaggio, sicurezza elettrica, ecc.)!
- È necessario rispettare le distanze minime dagli altri apparecchi!
- Installare una protezione contro le scosse elettriche; ad esempio, montare i cassetti direttamente sotto l'apparecchiatura solo se dispongono di un pannello di protezione.
- Proteggere le superfici di taglio del piano di lavoro dall'umidità con un materiale di tenuta appropriato!
- Sigillare perfettamente lo spazio fra l'apparecchio e il piano di lavoro!
- Proteggere il lato inferiore dell'apparecchio dal vapore e dall'umidità che potrebbero provenire per esempio da un forno o una lavastoviglie!
- Non montare l'apparecchiatura direttamente accanto a porte e sotto le finestre! L'apertura improvvisa di porte e finestre può provocare la rottura di pentole calde in seguito alla caduta dalla zona di cottura.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica prima di eseguire la manutenzione o pulizia.
- Prima dell'installazione, verificare la compatibilità tra le condizioni di alimentazione locali (tipo e pressione del gas) e la regolazione dell'apparecchio. Le condizioni sulla regolazione di questo elettrodomestico sono riportate sulla targhetta del modello, che si trova vicino al tubo di collegamento gas.
- La presente apparecchiatura non è collegata a un dispositivo per l'evacuazione dei residui di combustione. Deve essere installata e collegata conformemente alle regole di installazione in vigore. Riservare particolare attenzione ai requisiti relativi alla ventilazione.
- L'utilizzo di un'apparecchiatura per la cottura a gas produce calore e umidità nel locale in cui è installato. Fare in modo di garantire una buona aerazione della cucina: tenere aperti i fori di aerazione naturale o installare un dispositivo di aerazione meccanico (cappa di aspirazione meccanica).
- Sarà necessaria ulteriore aerazione (ad esempio apertura di una finestra o aumento del livello di ventilazione meccanica, ove presente) nel caso di un utilizzo consistente e prolungato dell'apparecchio.



AVVERTENZA

Rischio di lesioni a causa della corrente elettrica. Seguire attentamente le istruzioni per i collegamenti elettrici.

- Il morsetto di rete è alimentato con tensione elettrica.
- Togliere tensione al terminale di rete.
- Eseguire una corretta installazione per garantire protezione contro le scosse elettriche.

- In caso di collegamento allentato o scorretto tra spina e presa di corrente si può verificare un surriscaldamento del terminale.
- I collegamenti elettrici devono essere eseguiti esclusivamente da elettricisti qualificati.
- Sul cavo utilizzare un serracavo specifico.
- Utilizzare il cavo di allacciamento alla rete corretto e sostituire il cavo danneggiato con uno speciale adeguato. Contattare il Servizio di Assistenza Locale.

L'impianto elettrico dell'apparecchiatura deve prevedere un dispositivo che consenta di scollegare l'apparecchio dalla rete in modo onnipolare con un'apertura tra i contatti di almeno 3 mm.

È necessario disporre di sezionatori idonei: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e i relè. Il costruttore non risponde di eventuali lesioni a persone e animali domestici o danni causati dalla mancata osservanza di tali istruzioni.

Smaltimento dell'apparecchio

- Per evitare il rischio di danni o lesioni fisiche:
 - Staccare la spina dall'alimentazione.
 - Tagliare il cavo di alimentazione nel punto di collegamento con l'apparecchio e buttarlo.
 - Appiattire i tubi del gas esterni, se presenti.
 - Contattare il servizio locale autorizzato allo smaltimento dell'apparecchio.

INSTALLAZIONE



AVVERTENZA

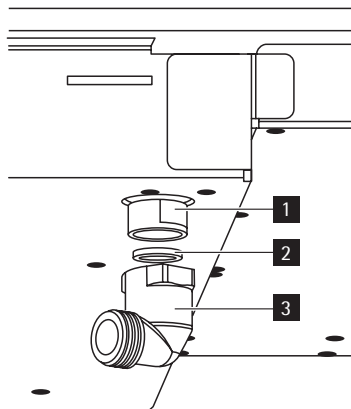
Le seguenti istruzioni d'installazione, manutenzione e ventilazione devono essere eseguite da personale qualificato conformemente alle disposizioni vigenti (UNI-CIG 7129 - 7131). Accertarsi che la cucina sia adeguatamente ventilata: tenere aperti i fori di ventilazione naturali (almeno 100 cm²) o installare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

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 e rivestire tutto con nastro di teflon, se necessario.



- 1** Estremità dell'albero con dado
- 2** Rosetta
- 3** Gomito (se necessario)

Collegamento rigido:

Eeguire il collegamento mediante tubi in metallo rigidi (rame con fincorsa 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!

sostituzione degli iniettori

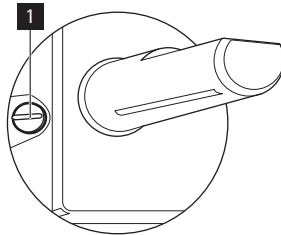
1. Rimuovere i supporti pentole.
2. Rimuovere gli spartifiamma e le corone dei bruciatori.
3. Con una chiave a bussola N. 7, togliere gli iniettori e sostituirli con quelli richiesti per il tipo di gas utilizzato (vedere la tabella della sezione Dati tecnici).
4. Rimontare i componenti seguendo la stessa 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 etichetta si trova nell'imballo fornito con l'apparecchiatura.

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

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 di regolazione.
4. Regolare la vite di by-pass con un cacciavite sottile. Se si passa dal gas naturale a 20 mbar al gas liquido, serrare completamente la vite di regolazione. Se si passa dal gas liquido al gas naturale a 20 mbar, svitare la vite by-pass di circa 1/4 di giro.



1 Vite di regolazione del minimo

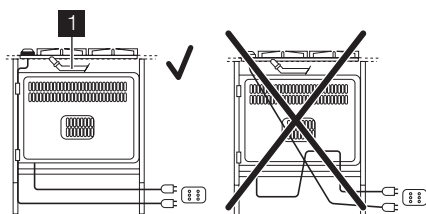
5. Accertarsi che la fiamma non si spegna quando si gira rapidamente la manopola dalla posizione massima a quella minima.

Collegamento elettrico

- Collegare l'apparecchio a terra come prescritto dalle norme di sicurezza.
- Verificare che la tensione nominale e il tipo di corrente della rete di distribuzione corrispondano ai valori indicati sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio.
- L'apparecchiatura è provvista di cavo di collegamento alla rete. Questo deve essere dotato di una spina in grado di supportare il carico indicato sulla targhetta di identificazione. La spina deve essere inserita in una presa idonea.
- Tutti i componenti elettrici devono essere installati o sostituiti da un tecnico del Servizio assistenza o da personale qualificato.
- Utilizzare sempre una presa di corrente collegata a terra e correttamente installata.
- Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio. Tirare solo la spina.
- Non è possibile collegare l'apparecchiatura per mezzo di una prolunga, adattatore o presa multipla (rischio di incendio). Verificare che il collegamento a massa sia conforme agli standard e disposizioni vigenti.
- Il cavo di alimentazione deve essere sistemato in maniera da non toccare parti calde.
- Nell'impianto elettrico deve essere previsto un dispositivo (per esempio un sezionatore di linea, uno sganciatore di protezione verso terra o un fusibile) che permetta di staccare l'apparecchio dalla rete in modo onnipolare con un'apertura tra i contatti di almeno 3 mm.

Nessuna parte del cavo di alimentazione deve riscaldarsi ad una temperatura superiore a 90 °C.

Utilizzare fascette installate sul lato del mobile per prevenire il contatto con l'apparecchiatura sotto il piano di cottura. Vedere un esempio di un percorso ottimale in Figura.

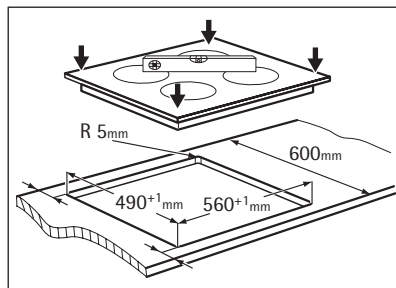
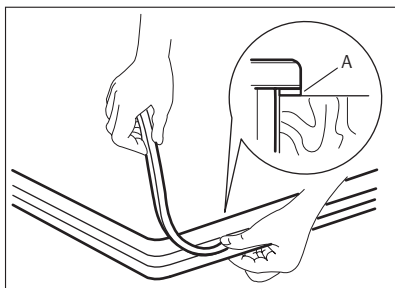
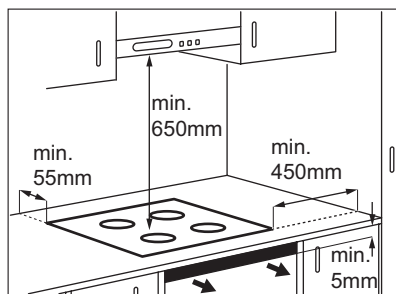
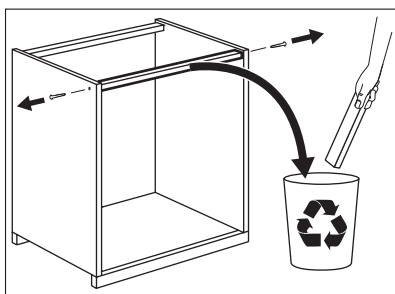


1 Condotto rigido in rame o tubo flessibile in acciaio inox

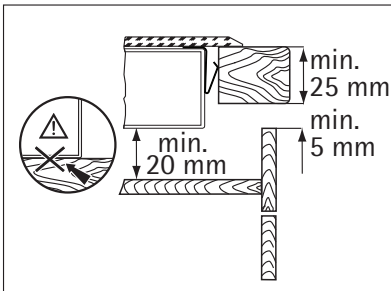
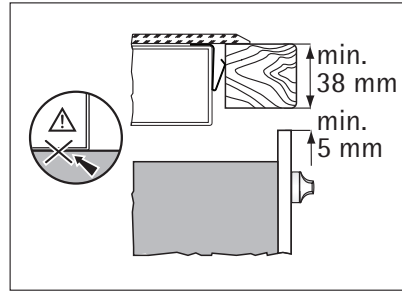
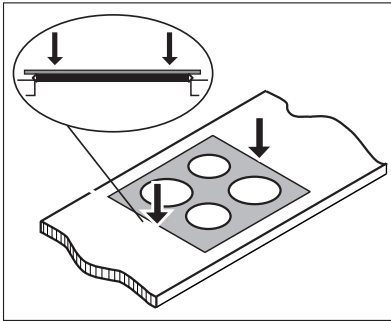
Sostituzione del cavo di collegamento

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).

Montaggio



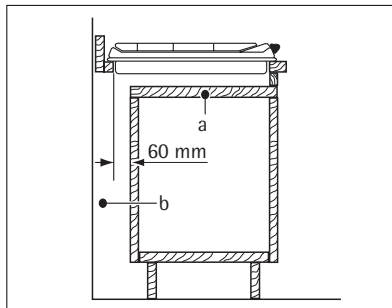
A – guarnizione in dotazione



Possibilità di inserimento

Mobile da incasso con sportello

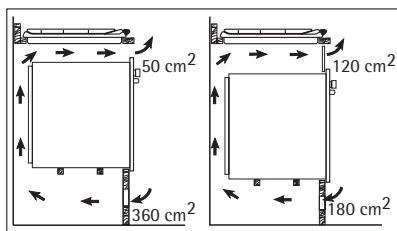
Il pannello installato sotto il piano di cottura deve essere facilmente rimovibile e altrettanto facilmente deve consentire l'accesso in caso di interventi dell'assistenza tecnica.



- a) Pannello rimovibile
- b) Spazio per gli allacciamenti

Mobile da incasso con forno

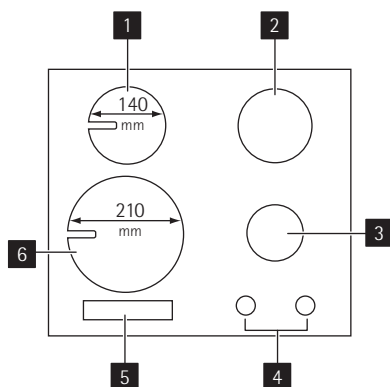
Le dimensioni del piano cottura devono essere conformi all'indicazione e la cucina deve essere dotata di una corretta ventilazione per consentire la circolazione continua dell'aria. Il collegamento elettrico del piano di cottura e del forno devono essere eseguiti separatamente per questioni di sicurezza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



CONSTRUTTORE:
ELECTROLUX ITALIA S.p.A.
C.so Lino Zanussi, 30
33080 PORCIA (PN) - ITALIA

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Disposizione della superficie di cottura



- 1** Zona di cottura a induzione 1400 W con funzione Power 2500 W
- 2** Bruciatore rapido
- 3** Bruciatore semi-rapido
- 4** Manopole di regolazione
- 5** Pannello dei comandi
- 6** Zona di cottura a induzione 2300 W con funzione Power 3300 W

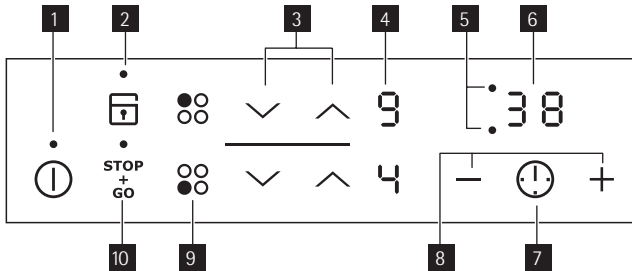
Manopole di controllo

Simbolo	Descrizione
●	Manca l'alimentazione del gas/posizione off
☆ 🔥	Posizione di accensione / alimentazione massima del gas
🔥	Alimentazione minima del gas

Comandi a sfioramento

Il piano di cottura è provvisto di speciali comandi a sfioramento. Per mettere in funzione il piano di cottura, sfiorare semplicemente il comando necessario con la punta del dito. Assicurarsi di sfiorare solo un comando alla volta durante l'uso.

Disposizione del pannello dei comandi




Utilizzare i tasti sensore per mettere in funzione l'apparecchiatura. I display, gli indicatori e i segnali acustici mostrano quali funzioni sono attive.

	tasto sensore	funzione
1	①	Accende e spegne il piano di cottura
2	⏸	Blocca/sblocca il pannello dei comandi
3	^ / v	Aumenta o riduce il livello di potenza
4	Display del livello di potenza	indica il livello di potenza
5	Indicatore timer della zona di cottura	Indica per quale zona è impostato il tempo
6	display timer	indica il tempo in minuti
7	⌚	seleziona la zona di cottura
8	+ / -	Aumenta o riduce il tempo
9	⦿	Avvia la funzione Power
10	STOP+GO	attiva e disattiva la funzione STOP+GO

Display del livello di potenza


Display	Descrizione
0	La zona di cottura è disattivata
u	La funzione Scaldavivande/STOP+GO è attiva
1 - 9	La zona di cottura è in funzione
R	La funzione di preriscaldamento automatico è attiva
F	La zona di cottura a induzione non rileva la presenza di pentole sul piano di cottura
E	È presente un malfunzionamento.
H	Una zona di cottura è ancora calda (calore residuo)
L	Il blocco di sicurezza bambini è inserito
P	La funzione Power è attiva

Display	Descrizione
	Lo spegnimento automatico è attivo

Indicatore di calore residuo



AVVERTENZA

 Il calore residuo può essere causa di ustioni!

Le zone di cottura a induzione generano il calore direttamente sul fondo della pentola. Il piano in vetroceramica viene riscaldato dal calore residuo della pentola.

USO DELL'APPARECCHIO

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.



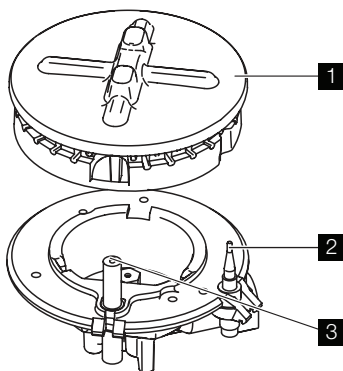
Accendere sempre il bruciatore prima di posizionare una pentola.

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.



1 Spartifiamma del bruciatore e corona

2 Termocoppia

3 Candela di accensione



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.

Spegnimento del bruciatore

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



AVVERTENZA

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

Azionamento delle zone ad induzione

Accensione e spegnimento dell'apparecchio

Sfiorare ① per 1 secondo per accendere o spegnere l'apparecchio.

Dopo l'uso, spegnere l'elemento utilizzato mediante la corrispondente manopola, senza considerare quanto indicato dal rilevatore di utensili.

Spegnimento automatico

La funzione spegne automaticamente il piano cottura se:

- tutte le zone di cottura sono spente [0].
- Non è stato impostato il livello di potenza dopo l'accensione del piano cottura.
- Un tasto sensore è rimasto coperto con un oggetto (pentola, strofinaccio o altro) per più di 10 secondi. Il segnale acustico è attivo per un po' di tempo e il piano cottura si spegne. Rimuovere l'oggetto o pulire il pannello dei comandi.
- Si utilizza una pentola non idonea. [F] si accende e dopo 2 minuti la zona di cottura si spegne automaticamente.
- Non si spegne una zona di cottura o non si cambia il livello di potenza dopo un po' di tempo. Consultare la tabella. [-] si accende.

Tempi di spegnimento automatico

Livello di potenza	[0], [1] - [2]	[3] - [4]	[5]	[6] - [9]
--------------------	----------------	-----------	-----	-----------

Si spegne dopo

6 ore

5 ore

4 ore

1,5 ore

Livello di potenza

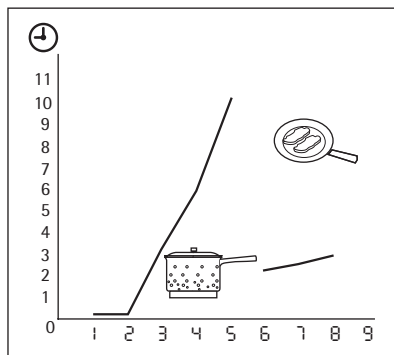
Sfiorare \wedge per aumentare il livello di potenza. Sfiorare \vee per ridurre il livello di potenza. Il display indica il livello di potenza. Sfiorare contemporaneamente \wedge e \vee per spegnere.

Preriscaldamento automatico

È possibile ottenere il livello di potenza necessario in meno tempo attivando la funzione di Preriscaldamento automatico. Questa funzione imposta il livello di potenza più elevato per un determinato periodo di tempo (vedere figura), quindi riduce la temperatura fino a raggiungere il livello di potenza necessario.

Per avviare la funzione di Preriscaldamento automatico per una zona di cottura:

1. Sfiorare \odot . P compare sul display.
 2. Sfiorare immediatamente \wedge . R compare sul display.
 3. Sfiorare immediatamente \vee più volte fino a visualizzare il livello di potenza necessario. Dopo 3 secondi R compare sul display.
- Per interrompere la funzione sfiorare \vee .



Attivazione e disattivazione della funzione Power

La funzione power fornisce una maggiore potenza ad una zona di cottura ad induzione per non più di 10 minuti, dopodiché la zona di cottura a induzione passa automaticamente a G . Per attivare la funzione, sfiorare \odot e si accende P . Per arrestare la funzione, impostare un livello di cottura fra 1 e 9 .

Sistema Power Management

Il sistema power management suddivide la potenza fra le due zone di cottura. La funzione power fornisce la potenza massima a una zona di cottura, riducendo automaticamente la potenza disponibile all'altra zona di cottura. Il display della seconda zona di cottura alterna tra le visualizzazioni. La priorità viene data alla zona di cottura impostata per ultima.

Uso del timer

Timer per il conto alla rovescia

Il timer consente di impostare la durata di funzionamento di una zona di cottura per la preparazione di una pietanza.

Impostare il timer del conto alla rovescia dopo aver selezionato la zona di cottura.

Il livello di potenza può essere impostato prima o dopo l'impostazione del timer.

- **Scelta della zona di cottura:** sfiorare ripetutamente \odot finché non si accende la spia della zona di cottura desiderata.
- **Avviamento del timer per il conto alla rovescia:** sfiorare il tasto $+$ del timer per impostare il tempo (00 - 99 minuti). Quando il display della zona di cottura lampeggia più lentamente, viene effettuato il conto alla rovescia del tempo.

- **Visualizzazione del tempo residuo:** selezionare la zona di cottura con . Il display della zona di cottura lampeggia più velocemente. Il display mostra il tempo rimanente della zona di cottura che si disattiverà per prima.
- **Modifica del timer per il conto alla rovescia:** selezionare la zona di cottura con sfiorare o .
- **Spegnimento del timer:** selezionare la zona di cottura con . Sfiore . Viene visualizzato il tempo residuo fino a . L'indicatore della zona di cottura si spegne. Per disattivarlo è anche possibile sfiorare e contemporaneamente.

Allo scadere del tempo stabilito, entra in funzione un segnale acustico e lampeggia . La zona di cottura si spegne.

Contaminuti

Il timer può essere utilizzato come **contaminuti** quando le zone di cottura non sono in funzione. Sfiore . Sfiore il tasto o del timer per selezionare la durata. Allo scadere del tempo stabilito, entra in funzione un segnale acustico e lampeggia .

- **Disattivazione del segnale acustico:** sfiorare

Avviare la STOP&GO

La funzione pone tutte le zone di cottura accese in modalità scaldavivande.

- Sfiore il simbolo per avviare la funzione. Si accende il simbolo .
- Sfiore il simbolo per interrompere la funzione. Si accende il livello di potenza precedentemente impostato.

non interrompe la funzione timer.

La funzione blocca l'intero pannello comandi, escluso il tasto sensore .

Blocco/Sblocco del pannello dei comandi

Il pannello dei comandi può essere bloccato. Questa funzione impedisce di modificare inavvertitamente il livello di potenza.

Impostare prima il livello di potenza.

Per avviare questa funzione sfiorare . Il simbolo si accende per 4 secondi.

Il Timer rimane acceso.

Per interrompere questa funzione sfiorare . Si accende il livello di potenza precedentemente impostato.

Quando si spegne l'apparecchiatura, si interrompe anche questa funzione.

La sicurezza bambini

Questa funzione previene un azionamento accidentale del piano cottura.





Inserimento della sicurezza bambini

- Accedere il piano cottura con . **Non impostare i livelli di potenza.**
- Sfiore il tasto per 4 secondi. Il simbolo si accende.
- Spegnere il piano cottura con .

Disinserimento della sicurezza bambini

- Accendere il piano cottura con . **Non impostare i livelli di potenza.** Sfiore il tasto per 4 secondi. Il simbolo si accende.
- Spegnere il piano cottura con .

Esclusione della sicurezza bambini per un'operazione di cottura

- Accedere il piano cottura con . Il simbolo  si accende.
- Sfioccare il tasto  per 4 secondi. Impostare il livello di potenza entro 10 secondi. È possibile mettere in funzione il piano cottura.
- Quando si spegne il piano cottura con , la sicurezza bambini è ancora attiva.

CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

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.



AVVERTENZA

Utilizzare pentole e recipienti con fondo appropriato alle dimensioni del bruciatore. Non utilizzare tegami di cottura che si sovrappongano ai bordi della piastra di cottura.

Bruciatore	Diametro delle pentole
Rapido	180 - 220 mm
Semirapido	120 - 180 mm



Usare le piastre di ferro solo con il bruciatore rapido posteriore per un massimo di 15 minuti.



AVVERTENZA

Non collocare la pellicola di alluminio sulla superficie del piano di cottura per mantenerla pulita durante la cottura.



Le pentole non devono raggiungere la zona di comando.



AVVERTENZA

Assicurarsi che le impugnature delle pentole non sporgano dal bordo anteriore del piano cottura e che le pentole siano posizionate centralmente rispetto ai fornelli al fine di ottenere la massima stabilità e un minore consumo di gas.

Evitare di posare sui fornelli recipienti instabili o deformati per prevenire versamenti e lesioni.

Pentole per zone di cottura a induzione



Nella cottura a induzione, la pentola si riscalda quasi istantaneamente per effetto del potente campo elettromagnetico generato.

Materiale delle pentole

- **materiali idonei:** ghisa, acciaio, acciaio smaltato, acciaio inox, fondi multistrato (se specificati come idonei dal produttore).
- **materiali non idonei:** alluminio, rame, ottone, vetro, ceramica, porcellana.

Una pentola è idonea per la cottura a induzione se ...

- ... un piccola quantità d'acqua su una zona di cottura a induzione impostata sul livello di cottura massimo si riscalda in breve tempo..
- ... una calamita si attacca al fondo della pentola.



Il fondo della pentola dovrebbe essere il più possibile spesso e piano.

Dimensioni delle pentole: le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alle dimensioni del fondo delle pentole. Tuttavia, la parte magnetica del fondo della pentola deve avere un diametro minimo di circa 3/4 rispetto al diametro delle zone di cottura.

Per risparmiare energia



- Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Appoggiare le pentole sempre prima di accendere la zona di cottura.
- Spegnerne le zone di cottura prima della fine del tempo di cottura, in modo da sfruttare il calore residuo.
- Il fondo delle pentole e le zone di cottura devono avere le stesse dimensioni.

Esempi di impiego per la cottura

I dati riportati nella tabella sono solo valori indicativi.

Livello di potenza	Usare per:	Tempo	Suggerimenti
1	Tenere in caldo le pietanze cotte	secondo necessità	Coprire con un coperchio
1-2	Salse, per fondere: burro, cioccolata, gelatina	5-25 min	Mescolare di tanto in tanto
1-2	Rassodare: omelette, uova strapazzate	10-40 min	Coprire con un coperchio
2-3	Cuocere riso e pietanze a base di latte, riscaldare pietanze pronte	25-50 min	Aggiungere una quantità di liquido almeno doppia a quella del riso, mescolare di tanto in tanto i preparati a base di latte
3-4	Cuocere a vapore verdure, pesce, carne	20-45 min	Aggiungere alcuni cucchiaini di liquido
4-5	Cuocere a vapore le patate	20-60 min	Usare al max. ¼ l di acqua per 750 g di patate
4-5	Cuocere grandi quantità di alimenti, stufati e zuppe	60-150 min	Fino a 3 l di liquido più gli ingredienti
6-7	Cottura rapida: cotolette, cordon bleu, costolette, polpette, salsicce, fegato, besciamella, uova, frittelle, krapfen	secondo necessità	Girare a metà tempo
7-8	Frittura, frittelle di patate, lombate, bistecche	5-15 min	Girare a metà tempo

Livello di potenza	Usare per:	Tempo	Suggerimenti
9	Portare ad ebollizione grandi quantità d'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patate		

La funzione Power è indicata per il riscaldamento di grandi quantità d'acqua.

Rumori durante il funzionamento

Se si avverte

- crepitio: sono utilizzate pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- fischio: una o più zone di cottura sono utilizzate a livelli di potenza elevati con pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- ronzio: sono utilizzati livelli di potenza elevati.
- scatto: sono state accese parti elettriche.
- sibilo, ronzio: è in funzione la ventola.

I rumori descritti sono normali e non sono da ricondurre a un guasto dell'apparecchio.

Informazioni sulle acrilamidi

Importante Secondo le più recenti scoperte scientifiche, se si rosolano alimenti (in particolare quelli contenenti amido), le acrilamidi possono rappresentare un rischio per la salute. Raccomandiamo pertanto di cuocere alle temperature più basse e di non rosolare eccessivamente gli alimenti.

PULIZIA E CURA

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.
Usare sempre pentole con il fondo pulito.



I graffi o le macchie scure sul vetro non compromettono il funzionamento dell'apparecchiatura.



AVVERTENZA

Per motivi di sicurezza, è vietata la pulizia dell'elettrodomestico con idropulitrici a vapore o ad alta pressione.



AVVERTENZA

Non utilizzare detergenti abrasivi, pagliette metalliche o acidi che potrebbero danneggiare l'elettrodomestico.

- È possibile rimuovere i supporti pentole per pulire più facilmente il piano cottura.
- Lavare gli elementi smaltati, lo spartifiamma e la corona con acqua calda saponata.
- Lavare le parti in acciaio inox con acqua e asciugarle con un panno morbido.
- I supporti pentole **non** sono lavabili in lavastoviglie; devono essere lavati a mano.

- Quando si lavano i supporti pentole a mano, fare attenzione quando li si asciuga in quanto il processo di smaltatura lascia di tanto in tanto degli spigoli irregolari. Se necessario, eliminare le macchie ostinate con un detergente in pasta.
- Accertarsi di sistemare correttamente i supporti pentole dopo la pulizia.
- Accertarsi che i bracci dei supporti pentole siano al centro del bruciatore, in modo che il suddetto funzioni correttamente.
- **Fare molta attenzione quando si risistemano le griglie onde evitare danni alla superficie del piano cottura.**

Dopo la pulizia, asciugare l'elettrodomestico con un panno morbido.

Come eliminare lo sporco:

1. – **Togliere immediatamente:** plastica fondente, pellicola in plastica, e alimenti contenenti zucchero. Usare un raschiatore a lama speciale per vetroceramica. Appoggiare il raschiatore a lama sulla superficie in vetroceramica, mantenendolo inclinato, e far scorrere la lama sulla superficie.
 - **Spegnere l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare** prima della pulizia: aloni d'acqua e di calcare, macchie di grasso, macchie opalescenti. Usare un prodotto di pulizia speciale adatto alla superficie del piano di cottura.
2. Pulire l'apparecchiatura con un panno umido e una piccola quantità di detergente.
3. Al termine asciugare l'apparecchiatura con un panno pulito.

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.

Manutenzione periodica

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

COSA FARE SE...

Problema	Possibili cause e rimedi
Non è possibile accendere l'apparecchio o metterlo in funzione.	<ul style="list-style-type: none"> • Sono stati sfiorati 2 o più tasti sensore contemporaneamente. Sfiurare un tasto sensore alla volta. • Il pannello dei comandi è bagnato o presenta macchie di unto. Asciugare il pannello dei comandi. • Accendere di nuovo l'apparecchio ed impostare il livello di potenza entro 10 secondi. • La sicurezza bambini, il blocco dei tasti o la funzione Stop+Go si attivano. Vedere il capitolo Funzionamento dell'apparecchio.
Un segnale acustico si attiva quando l'apparecchio è spento.	Uno o più tasti sensore sono stati coperti. Scoprire i tasti sensore.

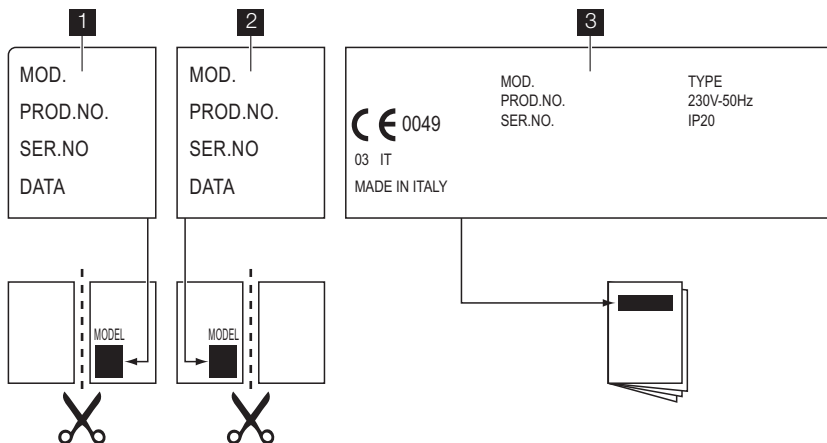
Problema	Possibili cause e rimedi
L'indicatore di calore residuo non si accende.	La zona di cottura non è calda perché è rimasta in funzione solo per brevissimo tempo. Se la zona di cottura dovrebbe già essersi riscaldata, contattare il Servizio assistenza.
Il livello di potenza è variabile	Il sistema Power Management è attivo. Vedere la sezione Sistema Power Management.
Un segnale acustico è attivo e l'apparecchio si accende e si spegne di nuovo. Dopo 5 secondi viene emesso un altro segnale acustico.	È stato coperto ①. Scoprire il tasto sensore.
 si accende	<ul style="list-style-type: none"> Lo spegnimento automatico è attivo. Spegner e riaccendere l'apparecchio. È attiva la protezione da surriscaldamento della zona di cottura. Spegner la zona di cottura. Riaccendere la zona di cottura.
 si accende	<ul style="list-style-type: none"> Non vi sono pentole sulla zona di cottura. Collocare le pentole sulla zona di cottura. Pentole non idonee. Utilizzare pentole idonee. Il diametro del fondo delle pentole è troppo piccolo rispetto alla zona di cottura. Spostare le pentole su una zona di cottura più piccola.
 e un numero si accendono	L'apparecchiatura presenta un errore. Scollegare per un certo periodo di tempo l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica. Scollegare il fusibile dall'impianto elettrico domestico. Ricollegare. Se  si accende di nuovo, rivolgersi al Servizio assistenza.
 si accende	L'apparecchio presenta un errore dovuto all'esaurimento dell'acqua in ebollizione nelle pentole o all'uso di pentole non idonee. È attiva la protezione da surriscaldamento della zona di cottura. Lo spegnimento automatico è attivo. Spegner l'apparecchiatura. Togliere le pentole calde. Dopo circa 30 secondi riaccendere la zona di cottura. L'indicatore di calore residuo continua ad essere visualizzato. Lasciare raffreddare la pentola e consultare la sezione "Pentole per zone di cottura a induzione".
Quando si accende il gas, non viene prodotta alcuna scintilla.	<ul style="list-style-type: none"> L'alimentazione elettrica manca. Verificare che la spina dell'unità sia inserita e che vi sia corrente elettrica. Controllare il salvavita dell'impianto domestico. Lo spartifiamma del bruciatore e la corona non sono posizionati correttamente. Accertarsi che lo spartifiamma e la corona siano posizionati correttamente.
La fiamma si spegne immediatamente dopo l'accensione.	La termocoppia non è abbastanza calda. Dopo aver acceso la fiamma, tenere premuta la manopola per circa 5 secondi.
L'anello del gas non brucia in modo uniforme.	La corona del bruciatore è bloccata da residui di cibo. Controllare che l'iniettore 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.

i 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

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

Per consentirci di effettuare un intervento corretto e tempestivo, tenere a portata di mano questi dati. Essi sono disponibili nella 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.

DATI TECNICI

Dimensioni del piano cottura

Larghezza:	590 mm
Lunghezza:	520 mm

Dimensioni del piano cottura

Larghezza:	560 mm 0/+1
------------	-------------

Lunghezza:	490 mm 0/+1
Ingresso calore	
Bruciatore semi rapido:	1,9 kW
Bruciatore rapido:	2,9 kW
Zona di cottura posteriore:	1.4 kW (2.5 kW con impostazione P)
Zona di cottura anteriore:	2,3 kW (3,3 kW con impostazione P)
Potenza totale gas:	G20 (2H) 20 mbar = 4,8 kW G30 (3+) 28-30 mbar = 334 g/h G31 (3+) 37 mbar = 329 g/h
Potenza totale elettrica:	3,7 kW
Alimentazione elettrica:	230 V ~ 50 Hz
Categoria:	II2H3+
Alimentazione del gas:	G20(2H) 20 mbar
Classe apparecchiatura:	3


Diametri del by-pass

Bruciatore	Ø By-pass in 1/100 mm.
Semirapido	32
Rapido	42

Bruciatori a gas

BRUCIATORE	POTENZA NORMALE	POTENZA RIDOTTA	POTENZA NORMALE				
			GAS NATURALE G20(2H) 20 mbar		GPL (Butano/Propano) G30/G31 (3+) 28-30/37 mbar		
	kW	kW	ini. 1/100 mm	m ³ /h	ini. 1/100 mm	g/h	
						G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
Bruciatore semi-rapido	1.9	0.45	96	0.181	71	138	136
Bruciatore rapido	2,9 (gas naturale) 2,7 (GPL)	0.75	119	0.276	86	196	193

CONSIDERAZIONI AMBIENTALI

Il simbolo  sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare

potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

Materiale di imballaggio



I materiali di imballaggio sono ecologici e possono essere riciclati. I componenti in plastica sono identificati dal contrassegno: >PE<, >PS<, ecc. Smaltire i materiali di imballaggio come rifiuti domestici conferendoli presso gli appositi centri di smaltimento comunali.

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.

АКСЕССУАРЫ И РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

В интернет-магазине AEG Вы сможете найти все необходимое для того, чтобы все ваши приборы AEG сверкали чистотой и радовали Вас безотказной работой. Помимо этого, здесь Вы найдете широкий выбор аксессуаров, разработанных и изготовленных по самым высоким стандартам, какие только можно представить – от профессиональной кухонной посуды до лотков для хранения ножей, от держателей бутылок до мешков для деликатного белья...



Посетите Интернет-магазин по адресу
www.aeg.com/shop

СОДЕРЖАНИЕ

28	Сведения по технике безопасности
31	Установка
37	Описание изделия
39	Описание работы
43	Полезные советы
46	Уход и очистка
47	Что делать, если ...
49	Технические данные
51	Охрана окружающей среды

В данном руководстве по эксплуатации используются следующие символы:



Важная информация по обеспечению личной безопасности и предотвращению повреждений прибора.



Общая информация и рекомендации



Информация по защите окружающей среды

Право на изменения сохраняется



СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ



ВНИМАНИЕ!

Данные инструкции действительны только для стран, обозначенных символами, напечатанными на обложке настоящего буклета.



Для собственной безопасности и правильной эксплуатации машины перед ее установкой и использованием внимательно прочитайте настоящее руководство. Всегда храните настоящие инструкции вместе с машиной, даже если передаете или продаете ее. Пользователи должны хорошо знать, как работает машина, и правила безопасности при ее эксплуатации.

Общие правила техники безопасности



ВНИМАНИЕ!

Лица (включая детей) с нарушенными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта или знаний не должны пользоваться данным прибором. Они должны находиться под присмотром или получать инструкции от лица, ответственного за их безопасность.

Безопасность детей

- Данным прибором могут пользоваться только взрослые. Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей. Существует опасность удушья или получения травм.
- Не подпускайте детей к прибору во время и после его работы, пока он не остынет.



ВНИМАНИЕ!

Включайте защиту от доступа детей, чтобы маленькие дети и домашние животные не могли случайно включить прибор.

Безопасность во время эксплуатации

- Перед началом эксплуатации прибора удалите с него все элементы упаковки, наклейки и пленку.
- После каждого использования прибора выключайте конфорки.
- Опасность ожога! Не кладите металлические предметы, например, приборы или крышки кастрюль, на варочную панель, так как они могут нагреться.
- Пользователи с имплантированными кардиостимуляторами должны держать верхнюю часть корпуса на расстоянии не менее 30 см от включенных индукционных конфорок.



ВНИМАНИЕ!

Опасность возгорания! Перегретые жиры и растительные масла очень быстро воспламеняются.

Правила эксплуатации

- Не оставляйте прибор без присмотра во время работы.

- Следите за прибором во время его работы.
- Не допускайте попадания жидкостей в отверстия верхней части варочной панели.
- Не используйте варочную панель без кухонной посуды.
- Используйте прибор только для приготовления пищи в домашних условиях. Не используйте прибор в коммерческих, промышленных или каких-либо других целях, отличных от целей его предназначения. Так удастся избежать опасности получения травмы или причинения ущерба имуществу.
- Используйте только посуду, диаметр дна которой соответствует размерам конфорок.
- Запрещается ставить посуду на зону управления прибором.
- Не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или подставки для каких-либо предметов.
- Чтобы избежать опрокидывания и возникновения несчастного случая, не используйте неустойчивую кухонную посуду.
- Не ставьте и не храните на приборе или рядом с ним легковоспламеняющиеся жидкости (или пропитанные ими предметы) и материалы, а также предметы из легко плавящихся материалов (сделанные из пластика или алюминия). Существует опасность возгорания.
- Используйте только те принадлежности, которые поставляются вместе с прибором.
- Соблюдайте осторожность при подключении прибора к розеткам, расположенным на близком расстоянии от него. Не допускайте контакта электрических проводов с прибором или горячей посудой. Не допускайте спутывания электропроводов.



ВНИМАНИЕ!

Если на поверхности образовалась трещина, отключите электропитание во избежание поражения электрическим током.

Как предотвратить повреждение прибора

- Стеклокерамическая панель может повредиться при падении на нее каких-либо предметов или посуды.
- Стеклокерамическую поверхность можно поцарапать, передвигая по ней чугунную или литую алюминиевую посуду, либо посуду с поврежденным дном.
- Не допускайте выкипани всей жидкости из посуды во избежание повреждения посуды и стеклокерамики.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не накрывайте какую-либо часть прибора алюминиевой фольгой.
- **Оставляйте вентиляционный зазор высотой 5 мм между поверхностью стола и лицевой стороной расположенного ниже блока.**

Установка



ВНИМАНИЕ!

Обязательно ознакомьтесь!



Данный прибор не предназначен для эксплуатации с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.

- Убедитесь, что прибор не поврежден во время транспортировки. Не подключайте поврежденный прибор. В случае необходимости обратитесь в магазин, где был приобретен прибор.
- **Установка и подключение устройства к электрической и газовой сети должна выполняться только квалифицированным специалистом.**
- Встраиваемые приборы можно эксплуатировать лишь после их встраивания в мебель и столешницы, отвечающие требованиям соответствующих стандартов.
- Не изменяйте технические параметры и не вносите изменения в конструкцию данного прибора. Это может привести к повреждению прибора или травмам.
- Неукоснительно соблюдайте законы, распоряжения, предписания и нормы (требования техники безопасности, правила и порядок утилизации, правила техники электробезопасности и т.д.), действующие в стране, на территории которой используется прибор.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между данным прибором и другими установленными рядом с ним приборами и предметами мебели.
- Обеспечьте защиту от поражения электрическим током, например, устанавливайте выдвижные ящики только при наличии защитной панели непосредственно под прибором.
- Поверхности срезов в столешнице необходимо защитить от воздействия влаги соответствующим герметиком.
- Зазоры между прибором и столешницей, в которую он встраивается, должны быть полностью заполнены соответствующим герметиком.
- Защитите нижнюю часть прибора от воздействия пара и влаги, например, от посудомоечной машины или духового шкафа.
- Не устанавливайте прибор возле дверей и под окнами. В противном случае при открывании дверей или окон горячая посуда, стоящая на варочной панели, может опрокинуться.
- **Перед проведением технического обслуживания или чисткой прибора отсоедините его от сети электропитания.**
- Перед установкой убедитесь, что настройки прибора соответствуют характеристикам сети газоснабжения (тип газа и давление в сети). Параметры настроек данного прибора указаны на табличке с техническими характеристиками, которая находится рядом с трубой подвода газа.
- Данный прибор не соединяется с вытяжным устройством. Установка и подключение вытяжного устройства должны производиться в соответствии с действующими правилами. Особое внимание следует уделить соблюдению правил в отношении вентиляции.
- **При использовании газового прибора для приготовления пищи в помещении, в котором он установлен, выделяются тепло и влага. Убедитесь, что в кухне имеется хорошая вентиляция: держите открытыми отверстия для естественной вентиляции или установите устройство механической вытяжки (вытяжной вентилятор).**
- **При необходимости, во время интенсивного и длительного использования прибора обеспечьте дополнительную вентиляцию (например, откройте окно**

или установите более высокую мощность устройства механической вытяжки, если имеется).



ВНИМАНИЕ!

Опасность поражения электрическим током. Тщательно соблюдайте инструкцию по подключению к электросети.

- Клеммная колодка находится под напряжением.
- Обесточьте клеммную колодку.
- Производите установку так, чтобы обеспечить защиту от поражения электрическим током.
- Если вилка не подходит к розетке или держится в ней неплотно, это может привести к перегреву контактов.
- Провода должны присоединяться к клеммам квалифицированным электриком.
- Используйте кабельный зажим для сетевого шнура.
- Используйте соответствующий сетевой кабель; для замены поврежденного сетевого кабеля используйте кабель, подходящий по характеристикам. Обратитесь в местный сервисный центр.

Подключение прибора должно быть выполнено так, чтобы при его отсоединении от электросети расстояние между всеми разомкнутыми контактами было не менее 3 мм. Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы УЗО и замыкатели.

Изготовитель не несет ответственности за причинение каких-либо травм людям и домашним животным или за ущерб, возникший в результате несоблюдения этих требований.

Утилизация прибора

- Для предотвращения риска получения травм или повреждения имущества выполните следующие действия:
 - Отключите питание прибора.
 - Отрежьте и утилизируйте сетевой шнур.
 - Расплющите наружные газовые трубы, если они имеются.
 - По поводу утилизации прибора обратитесь в местную авторизованную службу.

УСТАНОВКА



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.

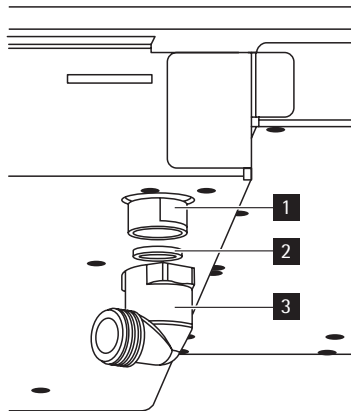
Подключение к газовой магистрали

Используйте жесткие трубы или гибкий шланг из нержавеющей стали, соответствующий действующим нормам. При использовании гибких металлических шлангов следите

те 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.



Убедитесь, что давление подвода газа соответствует рекомендуемым величинам. Регулируемое колено крепится к трубе газовой магистрали с помощью гайки G 1/2 дюйма. Соберите компоненты, используя в качестве уплотнителя тефлоновую ленту, и затяните, повернув конструкцию вправо.



- 1** Вывод трубы с гайкой
- 2** Шайба
- 3** Колено (по требованию)

Подключение с помощью гибкого шланга без металлической оплетки

При наличии возможности свободно проверять состояние подсоединения на всем его протяжении допускается использовать гибкий шланг. Надежно закрепите гибкий шланг при помощи хомутов.

Сжиженный газ: используйте штуцер для резиновых шлангов. Необходимо всегда устанавливать прокладку. Затем приступайте к выполнению подсоединения. Гибкий шланг можно использовать при соблюдении следующих условий:

- шланг не должен нагреваться выше комнатной температуры (выше 30°C);
- длина шланга не превышает 1500 мм;
- в шланге отсутствуют участки сужения просвета;
- шланг не натянут и не перекручен;
- шланг не соприкасается с острыми кромками или углами;
- шланг можно легко осмотреть для проверки его состояния.

При выполнении проверки состояния гибкого шланга необходимо обследовать шланг на предмет того, что:

- как на концах шланга, так и на всем его протяжении отсутствуют трещины, надрезы или следы обгорания;
- материал шланга не стал жестким и сохраняет нормальную эластичность;
- на хомутах крепления отсутствует ржавчина;

– срок службы шланга не истек.

При выявлении одного или нескольких дефектов следует заменить шланг, а не ремонтировать его.



По завершении монтажа проверьте герметичность всех трубных соединений. Проверку следует выполнять с помощью мыльного раствора, ни в коем случае не применяйте для этого открытое пламя!

Замена инжекторов горелок

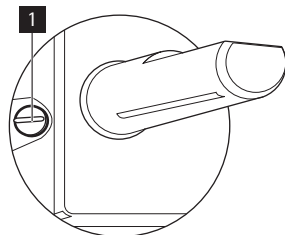
1. Снимите решетки горелок.
 2. Снимите с горелок крышки и рассекатели пламени.
 3. С помощью торцевого ключа 7 отвинтите инжекторы и замените их на те, которые соответствуют используемому типу газа (см. таблицу "Технические данные").
 4. Установите все детали на место, выполнив вышеприведенную последовательность действий 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 отличается от требуемой величины или подвержено колебаниям, на трубу подачи газа следует установить соответствующий регулятор давления в соответствии с действующими нормами.

Регулировка минимального уровня пламени

Для регулировки минимального уровня пламени горелок:

1. Зажгите горелку.
2. Поверните ручку в положение, соответствующее минимальному пламени.
3. Снимите ручку управления.
4. Тонкой отверткой отрегулируйте положение винта обводного клапана. При переходе с подачи природного газа 20 мбар (или природного газа 13 мбар ¹⁾) на подачу сжиженного газа, полностью затяните регулировочный винт. При переходе с подачи сжиженного газа на природный газ 20 мбар выверните регулировочный винт примерно на 1/4 оборота. При переходе с подачи природного газа 20 мбар на природный газ 13 мбар ¹⁾ выверните регулировочный винт обратно примерно на 1/4 оборота. При переходе с подачи сжиженного газа на природный газ 13 мбар ¹⁾ выверните регулировочный винт обратно примерно на 1/2 оборота. При переходе с подачи природного газа 13 мбар ¹⁾ на природный газ 20 мбар заверните регулировочный винт примерно на 1/4 оборота.

1) только для устройств, поставляемых в Россию



1 Винт регулировки минимума

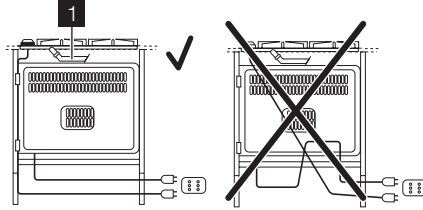
5. Убедитесь, что пламя не гаснет при быстром повороте ручки из максимального в минимальное положение.

Подключение к электросети

- Заземлите прибор в соответствии с требованиями техники безопасности.
- Проверьте, чтобы напряжение и тип электропитания, указанные на табличке с техническими характеристиками, соответствовали напряжению и типу электропитания в местной электросети.
- В комплект поставки прибора входит сетевой кабель. Его следует оборудовать вилкой, соответствующей нагрузке, указанной на табличке с техническими данными. Вилку следует вставлять в розетку надлежащего типа и мощности.
- Установка или замена любых электрических компонентов должна выполняться только сотрудником сервисного центра или квалифицированным специалистом.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- Убедитесь, что после установки к вилке имеется доступ.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за сетевой кабель. Всегда беритесь за вилку.
- Запрещается подключать прибор через удлинитель, переходник или тройник (существует опасность возгорания). Проверьте заземление на соответствие стандартам и нормативам.
- Кабель электропитания должен быть расположен таким образом, чтобы он не касался горячих частей прибора.
- При подключении к электросети необходимо обеспечить наличие устройства, которое позволяет полностью отключать прибор от сети с минимальным зазором между контактами 3 мм, например, защитного автоматического выключателя, защитных выключателей, срабатывающих в случае замыкания на заземление, или плавкого предохранителя.

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

Используйте зажимы, расположенные по краям корпуса, чтобы не допустить контакта с оборудованием, расположенным под варочной поверхностью. Пример оптимальной прокладки кабеля приведен на рисунке.

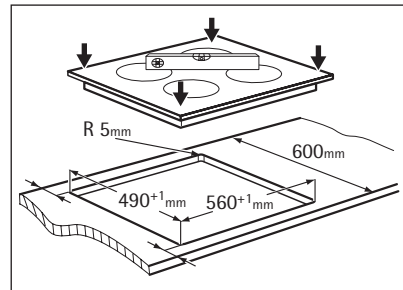
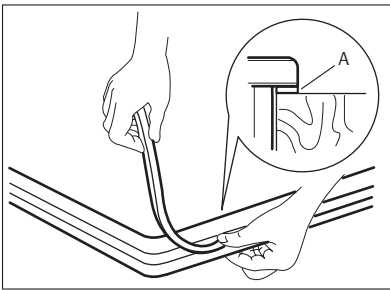
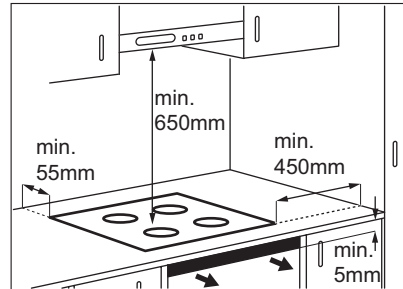
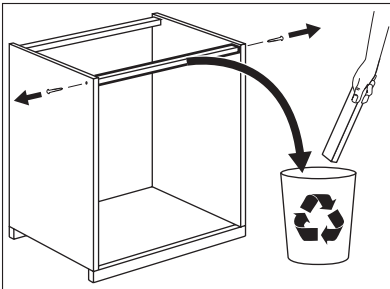


1 Жесткая медная труба или гибкая труба из нержавеющей стали

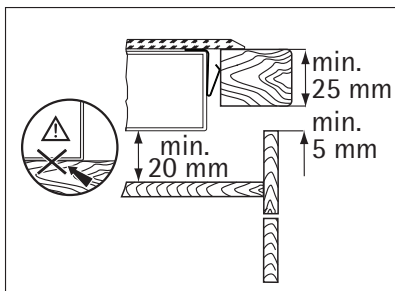
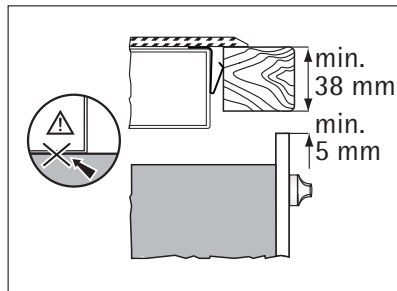
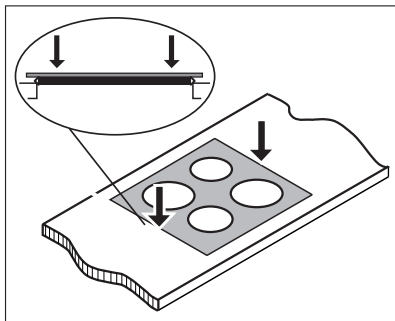
Замена сетевого шнура

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

Сборка



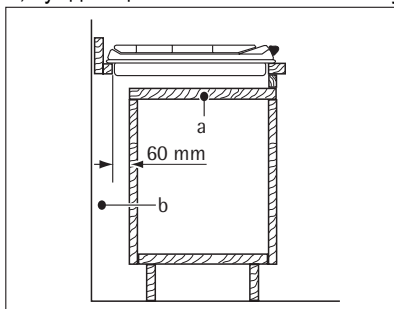
A — идущая в комплекте герметизирующая прокладка



Возможности встраивания

Кухонный шкаф с дверцей

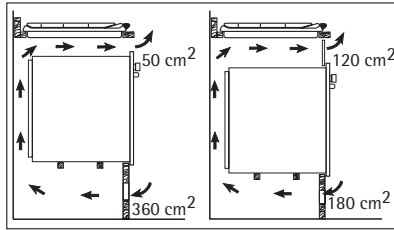
Панель, установленная под варочной панелью, должна легко сниматься для обеспечения доступа к узлам, нуждающимся в техническом обслуживании.



- a) Съемная панель
- b) Пространство для подключения проводов

Кухонный шкаф с духовым шкафом

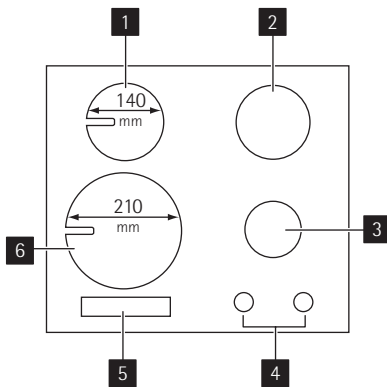
Размеры ниши под варочную панель должны соответствовать указанным, в кухонном шкафу должны быть предусмотрены вентиляционные отверстия для постоянного притока воздуха. Из соображений безопасности, а также для упрощения процедуры извлечения духового шкафа из шкафа, электрические соединения для варочной панели и духового шкафа должны быть выполнены раздельно.



ИЗГОТОВИТЕЛЬ:
ELECTROLUX ITALIA S.p.A.
C.so Lino Zanussi, 30
33080 PORCIA (PN) - ИТАЛИЯ

ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Функциональные элементы варочной панели



- 1** Индукционная конфорка 1400 Вт с функцией повышения мощности до 2500 Вт
- 2** Горелка повышенной мощности
- 3** Горелка для ускоренного приготовления
- 4** Ручки управления
- 5** Сенсорная панель управления
- 6** Индукционная конфорка 2300 Вт с функцией повышения мощности до 3300 Вт

Ручки управления

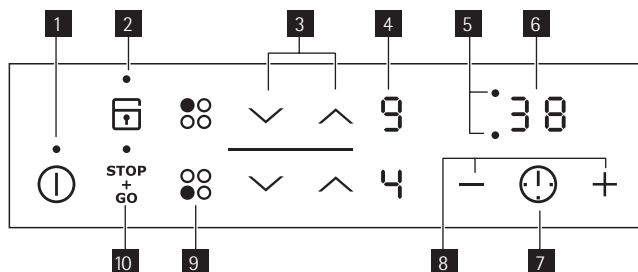
Символ	Описание
●	отсутствует подача газа / положение Выкл
☆ 🔥	положение розжига / максимальной подачи газа
🔥	минимальная подача газа

Сенсорные клавиши управления

Варочная панель оснащена специальными сенсорными клавишами. Для управления функциями панели достаточно коснуться нужной сенсорной клавиши кончиком пальца.

Одновременно можно нажимать только одну сенсорную клавишу.

Функциональные элементы панели управления





Управление прибором осуществляется с помощью сенсорных полей. Отображение на дисплее, визуальная и звуковая индикация работы функций.

	сенсорное поле	функция
1	Ⓛ	включение и выключение варочной панели
2	🔒	блокировка/снятие блокировки панели управления
3	^ / v	увеличение или уменьшение мощности нагрева
4	дисплей установки температуры нагрева	отображение мощности нагрева
5	индикаторы конфорок таймера	отображение конфорки, для которой установлен таймер
6	дисплей таймера	отображение времени в минутах
7	Ⓛ	выбор конфорки
8	+ / -	увеличение или уменьшение времени
9	⦿	включение функции "Бустер"
10	STOP + GO	включение и выключение функции STOP+GO ("Выключил и иди")

Индикаторы мощности нагрева


Дисплей	Описание
0	Конфорка выключена
u	Включена функция "Поддержание тепла" / STOP+GO
1 - 9	Конфорка работает
A	Включена функция автоматического нагрева
F	Индукционная конфорка не определяет посуду
E	Произошел сбой в работе
H	Конфорка еще не остыла (остаточное тепло)
L	Включена функция "Защита от детей"

Дисплей	Описание
	Включена функция "Бустер"
	Выбрано автоматическое отключение

Индикатор остаточного тепла



ВНИМАНИЕ!

 Опасность ожога из-за остаточного тепла!

Индукционные конфорки создают тепло непосредственно в днище установленной на них посуды. Стеклокерамика нагревается только от остаточного тепла посуды.

ОПИСАНИЕ РАБОТЫ

Розжиг горелки





ВНИМАНИЕ!

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



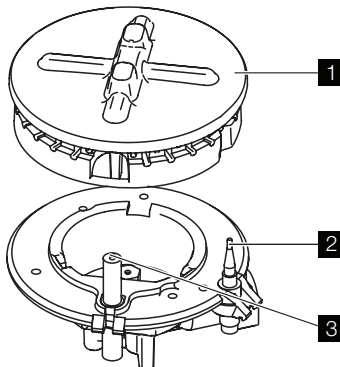
Всегда зажигайте горелку перед тем, как ставить на нее посуду.

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.



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



- 1 Крышка и рассекатель горелки
- 2 Термопара
- 3 Свеча зажигания



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.

Выключение горелки

Чтобы потушить пламя, поверните ручку на символ ● .



ВНИМАНИЕ!

Прежде чем снимать посуду с горелки, сначала всегда уменьшайте ее пламя или выключайте ее.

Эксплуатация индукционных конфорок




Включение и выключение

Прикоснитесь к ① на 1 секунду, чтобы включить или выключить прибор.

После использования выключите конфорку с помощью ее ручки управления и не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.

Автоматическое отключение

Варочная панель выключается автоматически, если:

- выключены  все конфорки;
- не установлена мощность после включения варочной панели.
- сенсорное поле накрыто каким-либо предметом (посудой, тряпкой и т.п.) или залито жидкостью более 10 секунд. В течение некоторого времени подается звуковой сигнал, и варочная панель выключается. Уберите предмет или протрите панель управления.
- используется неподходящая посуда. Загорается , и через 2 минуты конфорка автоматически отключается.
- не была выключена конфорка или не была изменена мощность нагрева в течение определенного времени. См. таблицу. Загорается .

Время автоматического отключения

Мощность нагрева	0, 1 - 2	3 - 4	5	6 - 9
Выключение через	6 часов	5 часов	4 часа	1,5 часа

Степень нагрева

Прикоснитесь к \wedge , чтобы увеличить степень нагрева. Прикоснитесь к \vee , чтобы уменьшить степень нагрева. На дисплее отображается выбранная степень нагрева. Прикоснитесь одновременно к \wedge и \vee , чтобы выключить.

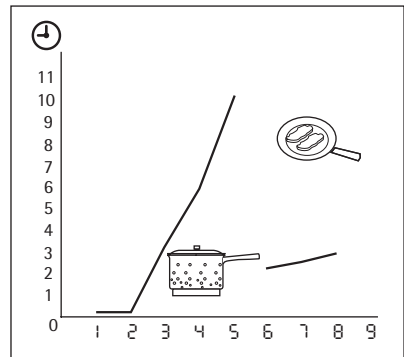
Функция автоматического нагрева

При включении функции автоматического нагрева можно уменьшить время, требуемое на подогрев. Данная функция устанавливает на некоторое время (см. график) максимальную степень нагрева, а затем уменьшает ее до требуемого уровня.

Включение функции автоматического нагрева для заданной конфорки:

1. Нажмите $\odot\odot$. На дисплее отобразится P .
2. Сразу же нажмите \wedge . На дисплее отобразится R .
3. Немедленно несколько раз нажмите \vee , чтобы на дисплее появилась нужная мощность нагрева. Через 3 секунды на дисплее отобразится R .

Для отмены функции нажмите \vee .

**Включение и выключение функции "Бустер"**

Функция "Бустер" выдает повышенную мощность на индукционную конфорку не более 10 минут. По истечении этого времени индукционная конфорка автоматически возвращается на 9 . Для включения функции нажмите на $\odot\odot$; загорится P . Для выключения функции установите степень нагрева между 1 и 9 .

Система управления мощностью

Система управления мощностью делит мощность между двумя конфорками. Функция "Бустер" повышает мощность до максимального уровня для одной конфорки в паре и автоматически снижает мощность на второй конфорке. Информация на индикаторе конфорки, мощность на которой снижена, чередуется. Приоритет при этом отдается последней из выбранных конфорок.














Использование таймера


Таймер обратного счета

Таймер используется для настройки времени работы конфорки на один цикл приготовления.





Таймер обратного отсчета следует устанавливать после выбора конфорки.

Мощность нагрева можно выбирать до или после установки таймера.

- **Выбор конфорки:** несколько раз нажмите на  , пока не загорится индикатор требуемой конфорки.
- **Запуск таймера обратного отсчета:** нажмите на значок таймера  , чтобы задать время ( -  в минутах). Когда индикатор конфорки начинает мигать с меньшей частотой, запускается обратный отсчет времени.
- **Просмотр оставшегося времени:** выберите конфорку с помощью  . Индикатор конфорки начнет мигать быстрее. На дисплее отобразится время, оставшееся до окончания работы конфорки, которая прекратит работу раньше других.
- **Изменение значения на таймере обратного отсчета:** выберите конфорку с  , нажмите на  или  .
- **Выключение таймера:** выберите конфорку с помощью  . Нажмите на  . Начинается обратный отсчет оставшегося времени до  . Индикатор конфорки погаснет. Для того, чтобы выключить, Вы также должны одновременно нажать на  и  .


По истечении заданного времени подается звуковой сигнал и мигает символ  . Конфорка выключается.




Таймер


Таймер можно использовать для **отсчета времени**, когда конфорки не используются. Нажмите на  . Нажмите на  или  таймера, чтобы задать время. По истечении заданного времени подается звуковой сигнал и мигает символ  .



- **Выключение звукового сигнала:** нажмите на  .

Включение функции STOP&GO

Функция  переводит все работающие конфорки в режим поддержания тепла.

- **Нажмите на  , чтобы включить** эту функцию. Загорится символ  .
- **Нажмите на  , чтобы выключить** эту функцию. Будет выбрана заданная ранее мощность нагрева.

Функция  не отключает функцию таймера.

Функция  полностью блокирует панель управления, кроме сенсорной клавиши  .


Блокировка/разблокировка панели управления

Панель управления можно заблокировать. Это предотвращает случайное изменение мощности нагрева.

Сначала задайте мощность нагрева.

Для включения этой функции нажмите на  . Символ  загорится и будет гореть в течение 4 секунд.

Таймер продолжит работу.





Для выключения этой функции нажмите на  . Будет выбрана заданная ранее мощность нагрева.

При выключении прибора отключается и эта функция.





Защита от детей

Эта функция предотвращает непреднамеренную эксплуатацию варочной панели.





Включение защиты от доступа детей

- Включите варочную панель с помощью . **Не выбирайте никакой степени нагрева.**
- Коснитесь  на 4 секунды. Загорается символ .
- Выключите варочную панель с помощью .

Выключение защиты от доступа детей

- Включите варочную панель с помощью . **Не выбирайте никакой степени нагрева.** Коснитесь  на 4 секунды. Загорается символ .
- Выключите варочную панель с помощью .

Отмена защиты от доступа детей на один цикл приготовления

- Включите варочную панель с помощью . Загорается символ .
- Коснитесь  на 4 секунды. **Выберите степень нагрева в течение 10 секунд.** Варочной панелью можно пользоваться.
- После выключения варочной панели с помощью  защита от доступа детей включается снова.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Экономия энергии

- По возможности всегда накрывайте посуду крышками.
- Как только жидкость начинает закипать, уменьшайте пламя горелки до самого низкого уровня, достаточного для кипения жидкости.



ВНИМАНИЕ!

Используйте посуду, дно которой подходит по размеру к используемой конфорке. Не пользуйтесь кухонной посудой, если ее дно выходит за края конфорки.

Горелка	Диаметры посуды
Повышенной мощности	180 - 220 мм
Для ускоренного приготовления	120 - 180 мм



Используйте чугунные подставки только на задней конфорке повышенной мощности; время работы конфорки не должно превышать при этом 15 минут.



ВНИМАНИЕ!

Не накрывайте варочную панель алюминиевой фольгой для защиты от брызг во время приготовления.



Нельзя ставить посуду на панель управления.

**ВНИМАНИЕ!**

Следите, чтобы кастрюля не выступала за края варочной панели и стояла на горелке по центру – таким образом снижается расход газа и достигается максимальная устойчивость.

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

Посуда для индукционных конфорок

На индукционных конфорках мощное электромагнитное поле практически мгновенно генерирует тепло внутри посуды.

Материал посуды

- **подходит:** чугун, сталь, эмалированная сталь, нержавеющая сталь, посуда с многослойным дном (маркированная ее изготовителем как подходящая).
- **не подходит:** алюминий, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

Посуда подходит индукционной конфорке, если...

- ... некоторое количество воды очень быстро закипает на конфорке, на которой задана максимальная степень нагрева..
- ... к дну посуды притягивается магнит.



Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.

Размеры посуды: в определенных пределах индукционные конфорки приспособляются к размерам дна посуды. Однако, намагничивающаяся часть дна кастрюли должна иметь минимальный диаметр, около 3/4 площади конфорки.

Экономия электроэнергии

- По возможности всегда накрывайте кастрюли крышкой.
- Прежде чем включать конфорку, поставьте на нее посуду.
- Выключайте конфорки до завершения приготовления блюд, чтобы использовать остаточное тепло.
- Размеры днища посуды и конфорки должны совпадать.

Примеры использования варочной панели

Приведенные в таблице данные являются ориентировочными.

Мощность нагрева	Назначение:	Время	Советы
1	Сохранение приготовленных блюд теплыми	до нужной готовности	Накрыть крышкой

Мощность нагрева	Назначение:	Время	Советы
1–2	Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина	5–25 мин	Периодически помешивайте
1–2	Загущение: взбитый омлет, яйца "в мешочек"	10–40 мин	Готовьте под крышкой
2–3	Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогрев готовых блюд	25–50 мин	Добавьте воды в количестве, как минимум, вдвое превышающим количество риса. Молочные блюда помешивайте время от времени.
3–4	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса	20–45 мин	Добавьте несколько столовых ложек жидкости
4–5	Приготовление картофеля на пару	20–60 мин	Используйте макс. 250 мл воды на 750 г картофеля
4–5	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов	60–150 мин	До 3 л жидкости плюс ингредиенты
6–7	Легкое обжаривание: эскалопы, "кордон блю" из телятины, котлеты, отбивные, сосиски, печень, заправка из муки, яйца, блины, пончики	до нужной готовности	Переверните по истечении половины времени
7–8	Сильная обжарка, картофельные оладьи, стейки из филе говядины, стейки	5–15 мин	Переверните по истечении половины времени
9	Кипячение большого количества воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре		

Функция повышения мощности подходит для кипячения большого количества жидкости

Шумы при работе

Если Вы услышали

- потрескивание: при использовании посуды, изготовленной из нескольких материалов (многослойное дно).
- свист: Вы пользуетесь одной или несколькими конфорками с заданными для них высокими степенями нагрева, а посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- гул: Вы используете высокие уровни мощности.
- щелчки: происходят электрические переключения.
- шипение, жужжание: работает вентилятор.

Наличие шумов является нормальным явлением, и не означает наличие каких-либо дефектов.

Информация об акриламидах

ВАЖНО! Согласно самым последним научным исследованиям жарка пищевых продуктов (в частности, крахмалосодержащих) может представлять опасность для здоровья из-за образования акриламидов. Поэтому мы рекомендуем жарить продукты при минимально возможной температуре и не обжаривать их до образования корочки интенсивного коричневого цвета.

УХОД И ОЧИСТКА

Производите чистку прибора после каждого применения.
Всегда используйте посуду с чистым дном.



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



ВНИМАНИЕ!

Чистка прибора струей пара или очистителем высокого давления запрещена из соображений безопасности.



ВНИМАНИЕ!

Не используйте абразивные чистящие средства, металлические мочалки или кислоты, поскольку они могут вызвать повреждение прибора.

- Чтобы облегчить чистку варочной панели, подставки для посуды можно снять.
- Очистку эмалированных деталей, крышки и рассекателя следует выполнять теплой мыльной водой.
- Детали из нержавеющей стали промойте водой, а затем вытрите насухо мягкой тканью.
- Подставки для посуды **не предназначены** для мойки в посудомоечной машине; их необходимо мыть **вручную**.
- При мойке подставок для посуды вручную будьте внимательны, когда их протираете, так как у них могут быть острые края. При необходимости удалите неподатливые загрязнения с помощью чистящей пасты.
- Убедитесь в правильности установки подставок для посуды после очистки.
- Чтобы горелки работали надлежащим образом, убедитесь, что стержни подставок для посуды находятся 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. Используйте специальный скребок для стеклокерамики. Расположите скребок под острым углом к стеклокерамической поверхности и перемещайте его вдоль нее.
 - **Выключайте прибор и давайте ему остыть** перед каждой чисткой от: известковых пятен, водяных разводов, капель жира, блестящих белесых пятен с ме-

таллическим отливом. 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.**


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.

Периодическое техобслуживание

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

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...

Неисправность	Возможная причина и способ ее устранения
Устройство не включается или не работает.	<ul style="list-style-type: none"> • Было нажато одновременно два или более сенсорных поля. Следует нажимать только на одно сенсорное поле. • На панель управления попала вода или капли жира. Протрите панель управления. • Повторно включите прибор и установите ступень нагрева в течение 10 секунд. • Включена блокировка клавиш, функция защиты от детей или функция Stop+Go ("Выключил и иди"). См. "Эксплуатация прибора".
Раздается звуковой сигнал, когда прибор выключен.	Накрыто одно или несколько сенсорных полей. Уберите посторонние предметы с сенсорных полей.
Не включается индикатор остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени. Если конфорка должна уже быть горячей, обратитесь в сервисный центр.
Изменяется мощность нагрева	Включена система управления мощностью. См. "Система управления мощностью".
Раздается звуковой сигнал, устройство включается и снова выключается. Через 5 секунд раздается еще один звуковой сигнал.	Накрыто сенсорное поле ①. Уберите посторонний предмет с сенсорного поля.
Горит индикатор  .	<ul style="list-style-type: none"> • Сработала функция автоматического отключения. Выключите устройство и снова включите его. • Сработала система защиты конфорки от перегрева. Выключите конфорку. Снова включите конфорку.

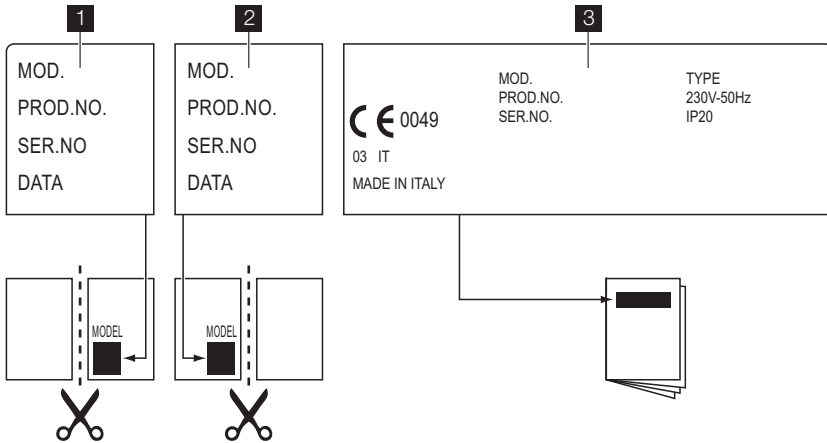
Неисправность	Возможная причина и способ ее устранения
Горит индикатор F .	<ul style="list-style-type: none"> • На конфорке отсутствует посуда. Поставьте на конфорку посуду. • неподходящая посуда. Используйте подходящую посуду. • Диаметр дна посуды слишком маленький для данной конфорки. Переместите посуду на конфорку меньшего размера.
Загорается E и цифра.	<p>Произошла ошибка в работе прибора. На некоторое время отключите прибор от сети электропитания. Отключите автоматический прерыватель домашней электросети. Включите его снова. Если E загорится снова, обратитесь в сервисный центр.</p>
Горит индикатор EC .	<p>Произошла ошибка в работе прибора в результате выкипания воды, или используется неподходящая посуда. Сработала система защиты конфорки от перегрева. Сработала функция автоматического отключения. Выключите прибор. Снимите горячую посуду. Примерно через 30 секунд снова включите конфорку. Индикация должна погаснуть; индикатор остаточного тепла может при этом гореть. Охладите посуду и проверьте ее на соответствие требованиям, указанным в разделе "Посуда для индукционных конфорок".</p>
При поджиге нет искры.	<ul style="list-style-type: none"> • Отсутствует электропитание. Убедитесь, что прибор подключен к электросети, а подача электроэнергии не отключена. Проверьте предохранитель на домашнем электрощитке. • Крышка и рассекатель горелки стоят неровно. Удостоверьтесь, что крышка и рассекатель установлены как следует.
Пламя гаснет сразу после розжига.	<p>Термопара недостаточно нагрелась. После появления пламени подержите ручку нажатой около 5 секунд.</p>
Газ горит неравномерно по окружности горелки.	<p>Рассекатель горелки засорился остатками пищи. Убедитесь, что инжектор не засорен, а в рассекателе горелки нет остатков пищи.</p>

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.

i 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.

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

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.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Размеры варочной панели

Ширина:	590 мм
Длина:	520 мм

Размеры выреза для варочной поверхности

Ширина:	560 мм 0/+1
Длина:	490 мм 0/+1

Тепловая мощность

Горелка для ускоренного приготовления:	1,9 кВт
Горелка повышенной мощности:	2,9 кВт
Задняя конфорка:	1,4 кВт (2,5 кВт в режиме "Бустер")
Передняя конфорка:	2,3 кВт (3,3 кВт в режиме "Бустер")

Общая мощность газовых горелок:	G20 (2H) 20 мбар = 4,8 кВт G30 (3B/P) 30 мбар = 334 г/час G31 (3B/P) 30 мбар = 329 г/час G20 (2H) 13 мбар = 3,2 кВт в модели для России
Суммарная электрическая мощность:	3,7 кВт
Электропитание:	230 В ~ 50 Гц
Категория:	IІ2Н3В/Р
Подвод газа:	G20 (2H) 20 мбар
Класс прибора:	3

Диаметры обводных клапанов

Горелка	Ø обводного клапана в 1/100 мм
Для ускоренного приготовления	32
Повышенной мощности	42


Газовые горелки

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ кВт	ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ кВт	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ				
			ПРИРОДНЫЙ ГАЗ G20 (2H) 20 мбар		Сжиженный газ (Бутан/Пропан) (3B/P) G30/G31 30/30 мбар		
			инж. 1/100 мм	м³/час	инж. 1/100 мм	G30 30 мбар г/час	G31 30 мбар г/час
Горелка для ускоренного приготовления	1,9	0,45	96	0,181	71	138	136
Горелка повышенной мощности	2,9 (природный газ) 2,7 (сжиженный газ)	0,75	119	0,276	86	196	193

Инжекторы только для моделей, поставляемых в Россию, ПРИРОДНЫЙ ГАЗ G20 — 13 мбар

ГОРЕЛКА	НОРМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ	ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ	НОРМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ	
			ПРИРОДНЫЙ ГАЗ G20/13 мбар	
	кВт	кВт	инж. 1/100 мм	м³/час
Горелка для ускоренного приготовления	1,4	0,45	105	0,148
Горелка повышенной мощности	1,8	0,75	120	0,191

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Символ  на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы можете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.

Упаковочные материалы



Упаковка изготовлена из экологических материалов и может быть повторно переработана. На пластмассовых деталях указан материал, из которого они изготовлены: >PE< (полиэтилен), >PS< (полистирол) и т.п. Упаковочные материалы следует выбрасывать как бытовые отходы в соответствующие контейнеры местных служб по утилизации отходов.



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.



ME10

www.aeg.com/shop

397195802-B-032011

