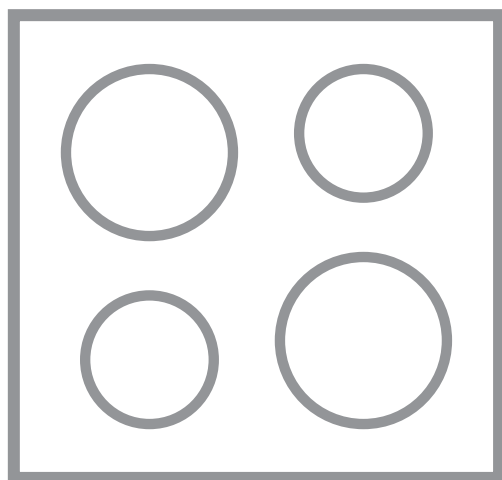


USER MANUAL



СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	2
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	6
3. УСТАНОВКА.....	9
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	15
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	17
6. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	21
7. УХОД И ОЧИСТКА.....	24
8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	26
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	30
10. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	32

ДЛЯ ИДЕАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Благодарим вас за выбор данного изделия AEG. Оно будет безупречно служить вам долгие годы – ведь мы создали его, призвав на помощь инновационные технологии, которые помогают облегчить жизнь и реализуют функции, которых не найдешь в обычных приборах. Потратьте несколько минут на чтение, чтобы получить от своей покупки максимум пользы. На нашем веб-сайте вы сможете:



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

www.aeg.ru/support



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:

www.promo.electrolux.ru



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


www.electrolux-1.ru

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ


Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

При обращении в сервисный центр следует иметь под рукой следующую информацию: модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер.

Данная информация находится на табличке с техническими данными.

 **Внимание / Важные сведения по технике безопасности.**

 **Общая информация и рекомендации**

 **Информация по охране окружающей среды**

Право на изменения сохраняется.

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей

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

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

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

1.2 Общая безопасность


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

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

- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- При обнаружении трещин на стеклокерамической поверхности/на поверхности стекла выключите прибор и отсоедините его от сети электропитания. Если прибор подключен к электросети напрямую с помощью клеммной колодки, извлеките плавкий предохранитель, чтобы отсоединить прибор от сети. В любом случае необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.
- В случае появления трещин на стеклянной поверхности варочной панели:
 - немедленно выключите все конфорки и любой электрический нагревательный элемент и отключите прибор от сети электропитания,
 - не прикасайтесь к поверхности прибора,
 - не используйте прибор.
- В случае повреждения кабеля питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или другим компетентным специалистом.
- При подключении прибора к электропитанию необходимо использовать всеполюсный выключатель с расстоянием между разомкнутыми контактами. Требуется обеспечить полное размыкание контактов в соответствии с условиями, предусмотренными для случаев перенапряжения категории III. Данное требование не относится к заземляющему проводу.
- При прокладке сетевого кабеля позаботьтесь (например, применив изоляционный рукав), чтобы он не соприкасался с деталями, температура которых может превысить комнатную более чем на 50°C.
- **ВНИМАНИЕ!** Используйте только защиту варочной поверхности, которая была разработана производителем прибора для приготовления пищи,

обозначена производителем прибора в инструкциях как пригодная для использования с данным прибором или встроена в прибор. Использование ненадлежащей защиты может стать причиной несчастного случая.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Данный прибор подходит для следующих рынков: 

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.



ВНИМАНИЕ!

Это может привести к повреждению прибора или травмам.

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

- В случае установки прибора над выдвижными ящиками убедитесь, что между днищем прибора и верхним ящиком имеется достаточное для вентиляции пространство.
- Дно прибора сильно нагревается. Установите под прибором пожаробезопасную раздельную перегородку для предотвращения доступа снизу.

2.2 Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

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

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

2.3 Подключение к линии подачи газа



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

- Все газовые подключения должны производиться квалифицированным специалистом.
- Перед выполнением установки убедитесь, что параметры местной газораспределительной сети (тип и давление газа) совместимы с настройками прибора.
- Убедитесь, что вокруг прибора имеется достаточная вентиляция.
- Данные о подводе газа приведены на табличке с техническими данными.
- Данный прибор не соединяется с вытяжным устройством, удаляющим продукты горения. Удостоверьтесь, что подключение прибора производится в соответствии с действующими правилами. Обеспечьте требования к должному уровню вентиляции.

2.4 Использование



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожогов и поражения электрическим током.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

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

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

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



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность возгорания или взрыва.

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



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

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

- Используйте только устойчивые кухонную посуду подходящей формы и диаметра (больше размеров горелок).
- Убедитесь, что посуда расположена по центру конфорок.
- Не рекомендуется использовать большую посуду, выступающую за края прибора. Это может привести к повреждению столешницы.
- Используйте только принадлежности, поставляемые вместе с прибором.
- Не устанавливайте на горелку рассекатель пламени.
- Не допускайте попадания на прибор едких жидкостей, например, уксуса, лимонного сока или средств для удаления накипи. Это может привести к появлению матовых пятен.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.

2.5 Уход и чистка

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

- Регулярно очищайте металлическую часть устройства контроля пламени.

2.6 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр. Используйте только оригинальные запасные части.
- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.

2.7 Утилизация



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь к продавцу, уполномоченному изготовителем лицу или к местному оператору по обращению с твёрдыми бытовыми отходами.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Расплющите наружные газовые трубы.

3. УСТАНОВКА



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

3.1 Перед установкой

Перед установкой варочной панели перепишите с таблички с техническими данными перечисленные ниже сведения. Табличка с техническими данными находится на днище варочной панели.

Название
модели

Номер изделия
(
PNC)

Серийный
номер

3.2 Подключение к газовой магистрали



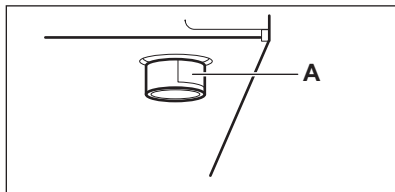
ВНИМАНИЕ!

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

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



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



A Вывод трубы с гайкой

Сжиженный газ

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

Гибкая подводка может использоваться, только если:

- ее температура не будет превышать комнатную более, чем на 30°C;
- ее длина не будет превышать 1500 мм;
- она не будет иметь сужений;
- она не будет натянута или перекручена;
- она не будет касаться острых кромок или углов;
- ее можно будет легко осмотреть, чтобы проверить ее состояние.

Контроль сохранности гибкого шланга включает в себя следующую проверку:

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

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



ВНИМАНИЕ!

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

3.3 Замена форсунок



ВНИМАНИЕ!

Сведения только для авторизованного специалиста по установке.

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

Если давление подачи газа нестабильно или отличается от необходимого давления, на трубу








подачи газа следует установить соответствующий редуктор.

3.4 Выбор типа газа.



ВНИМАНИЕ!

Сведения только для авторизованного специалиста по установке.

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

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

3.5 Регулировка минимального уровня пламени




ВНИМАНИЕ!







Сведения только для авторизованного специалиста по установке.



Выключайте варочную поверхность перед ее настройкой.

Для установки минимального уровня пламени выполните следующие действия:

1. Коснитесь и удерживайте  в течение трех секунд.

2. В течение 7 секунд коснитесь и удерживайте  три секунды.
3. Коснитесь  четыре раза. На дисплее отобразится режим «G2».
4. Коснитесь . Для входа в режим.
5. После выбора режима подождите 5 секунд. На индикаторе горелки отобразится минимальный уровень, а на линейке управления — .
6. Коснитесь  или . Для увеличения или уменьшения значения и настройте минимальный уровень.
7. Подождите 5 секунд.

Для передачи выбранного значения в блок питания.


8. Убедитесь в правильности минимального уровня и коснитесь



Для подтверждения минимального уровня пламени.



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

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

Нажмите на  для выхода из режима.



ВНИМАНИЕ!

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



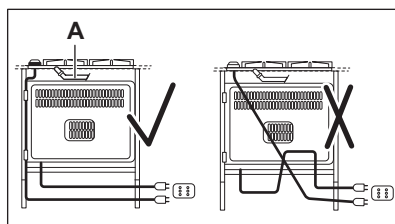
ВНИМАНИЕ!

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

3.6 Подключение к электросети

- Проверьте, чтобы напряжение и тип электропитания, указанные на табличке с техническими характеристиками, соответствовали напряжению и типу электропитания в местной электросети.
- В комплект поставки прибора входит сетевой кабель. Его следует оборудовать вилкой, способной выдерживать нагрузку, указанную на табличке с техническими данными. Убедитесь в правильном выборе розетки, к которой подключается вилка.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- Убедитесь, что после установки имеется доступ к вилке.

- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- В случае подключения прибора через удлинитель, переходник или тройник существует опасность возгорания. Убедитесь, что заземление отвечает действующим нормам и правилам.
- На всем протяжении сетевого кабеля ни один из его участков не должен подвергаться нагреву более 90°C.

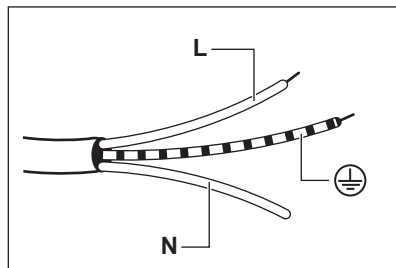


A Жесткая медная труба или гибкая труба из нержавеющей стали

3.7 Шнур питания

При замене сетевого шнура используйте только специальный кабель или кабель с эквивалентными характеристиками. Тип кабеля: H05V2V2-F T90.

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



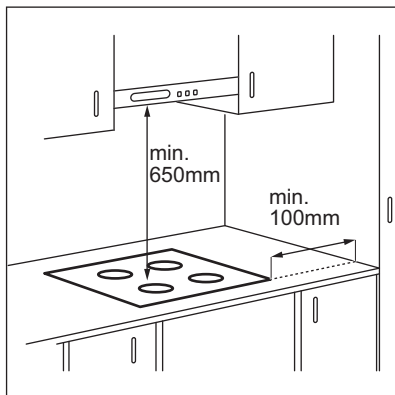
1. Подсоедините провод зелено-желтого цвета (земля) к зажиму вилки, отмеченному буквой «E»,

символом заземления \oplus или окрашенному в зелено-желтый цвет.

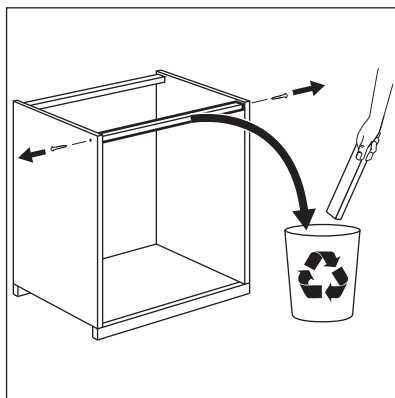
2. Подсоедините провод голубого цвета (нейтраль) к зажиму вилки, отмеченному буквой «N» или окрашенному в голубой цвет.
3. Подсоедините провод коричневого цвета (фаза) к зажиму вилки, отмеченному буквой «L». Он всегда должен соединяться с фазой сети.

3.8 Сборка

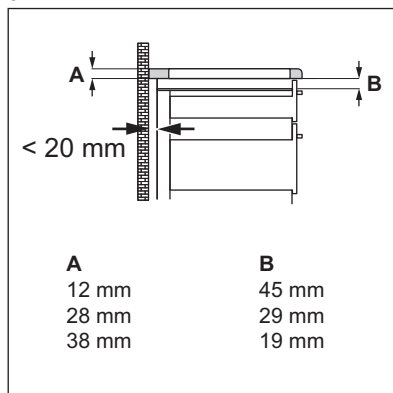
1.



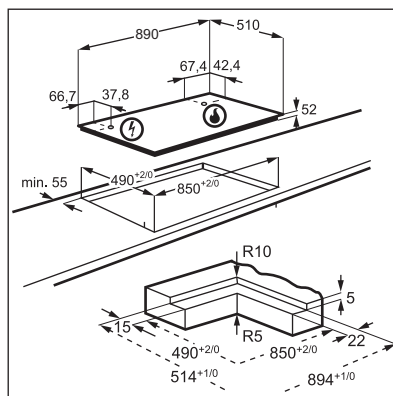
2.



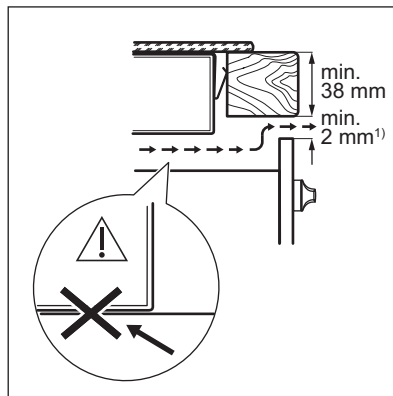
3.



4.

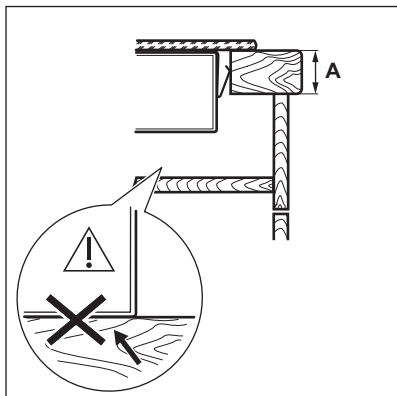


5.

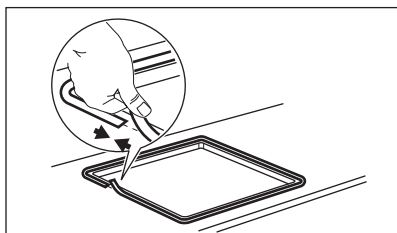


1) Если иное не указано в инструкции по установке духового шкафа.

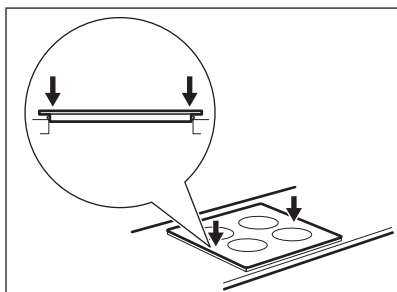
6.



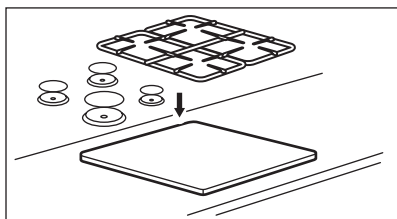
7.



8.



9.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Устанавливайте прибор только на столешнице с ровной поверхностью.

3.9 Установка варочную панель под вытяжкой

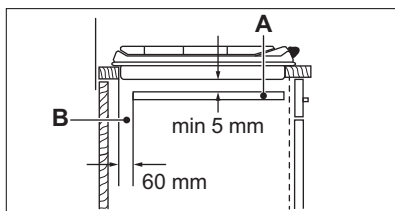
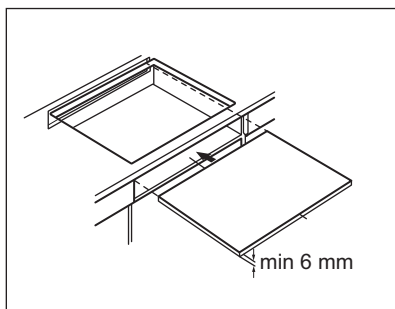


При установке варочной панели под вытяжкой ознакомьтесь с инструкциями по установке вытяжки и найдите в них значение минимально допустимого расстояния между приборами).

3.10 Варианты установки

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

Кухонный шкаф с дверцей



A. Съемная панель

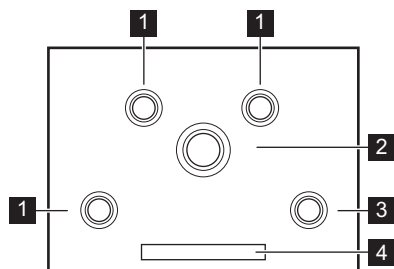
B. Пространство для подключения проводов

Кухонный шкаф с духовым шкафом

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

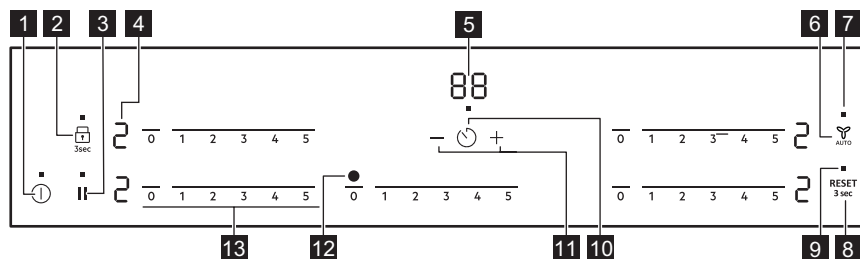
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

4.1 Функциональные элементы варочной панели





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

4.2 Расположение панели управления










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

Сен-сор	Функция	Комментарий
1 ①	ВКЛ / ВЫКЛ	Включение и выключение варочной панели.
2 	Блокировка / Защита от детей	Блокировка / разблокировка панели управления.
3	Пауза	Включение и выключение функции.
4 -	Индикация уровня нагрева	Отображение уровня нагрева.
5 -	Дисплей таймера	Отображение времени в минутах или возможных кодов ошибок  (см. главу «Поиск и устранение неисправностей»).

Сен- сор	Функция	Комментарий
6 	Hob ² Hood	Включение и выключение ручного режима функции.
7 	Светодиодный индикатор	Отображение включенных функций.
8 	Сброс настроек варочной панели	Для сброса настроек варочной панели необходимо выполнить соответствующие действия (см. раздел «Поиск и устранение неисправностей»).
9 	Сброс светодиодного индикатора	Отображение включенных функций. Требуется выполнить процедуру сброса.
10 	-	Включение и выключение таймера.
11 	-	Увеличение или уменьшение времени.
12 -	Область для инфракрасного сигнала системы Hob ² Hood	Связь с вытяжкой.
13 -	Линейка управления	Установка уровня нагрева горелки.

4.3 Индикация уровня нагрева

Дисплей	Описание
	Горелка выключена.
	Горелка работает.
	Имеется предупреждение (см. главу «Поиск и устранение неисправностей»).
	Конфорка еще не остыла (остаточное тепло).
	Блокировка / Система защиты от детей работает.
	Работает Пауза.
	Работает функция автоматического отключения.

4.4 Индикация горячей поверхности



ВНИМАНИЕ!

В случае нагрева конфорки в ходе приготовления после ее выключения на индикатор настроек появляется предупреждение о горячей поверхности **H**. Индикатор горячей поверхности отображается до тех пор, пока конфорка не остынет, варочная панель не будет отключена или не произойдет сбой электропитания.

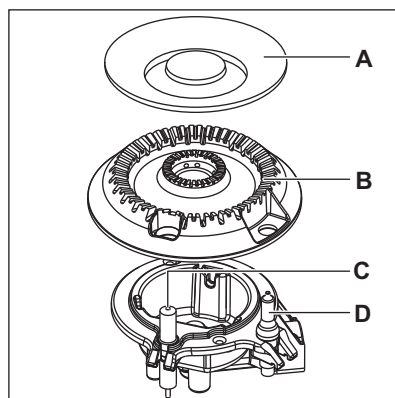
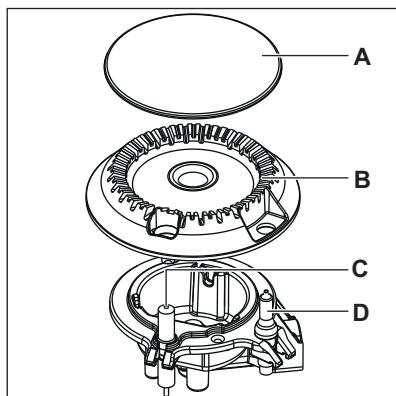
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Общий вид горелки



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

5.2 Розжиг горелки




Всегда зажигайте горелку прежде чем поставить на нее посуду.

**ВНИМАНИЕ!**

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

1. Чтобы включить варочную панель, приложите палец к ① на 1 секунду.

Через 20 секунд неиспользования варочная поверхность выключается.

2. После световой анимации на дисплее появится ; коснитесь отметки необходимого значения уровня нагрева на линейке управления или проведите пальцем вдоль линейки управления, доведя его до необходимого уровня нагрева.

Установка или изменение уровня нагрева.




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





Если при нормальной эксплуатации горелка начинает искрить и автоматически регулировать пламя, убедитесь, что металлическая часть свечи зажигания и устройство контроля пламени не загрязнены (см. Главу «Уход и очистка»).




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




Если появится предупреждение , выключите и снова включите варочную панель. Когда после световой анимации на дисплее снова

отобразится функция , нажмите и удерживайте RESET 3 sec в течение 3 секунд.

Когда вы видите , предупреждение сброшено (см. главу «Поиск и устранение неисправностей»).

5.3 Выключение горелки

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


**ВНИМАНИЕ!**

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

5.4 Автоматическое отключение

Данная функция автоматически выключает варочную поверхность, если:

- выключены все горелки;
- после включения варочной поверхности не был выбран уровень нагрева;
- панель управления чем-либо залита или на ней что-либо находится дольше десяти секунд (сковорода, тряпка и т.п.). Выдается звуковой сигнал, после чего варочная поверхность

- выключается. Уберите предмет или протрите панель управления.
- горелка не была выключена или не был изменен уровень нагрева. Через некоторое время загорается значок , и варочная панель выключается.



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

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



5.5 Блокировка или разблокировка варочной поверхности

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


Блокировка панели управления:




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


Для разблокировки панели управления снова коснитесь .

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




Для включения защиты от детей:

1. Коснитесь  для включения варочной поверхности.




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

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

Для временной разблокировки:

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

Для полной разблокировки:



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


5.6 Пауза

Данная функция переводит все работающие горелки на наименьший уровень нагрева.

При работе данной функции уровень нагрева изменить нельзя.






Данная функция не отключает функции отсчета времени.

Для включения функции нажмите на .
 загорится.


Для выключения функции коснитесь . Высветится предыдущее значение уровня нагрева.


5.7 Таймер


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

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

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


4. Коснитесь .
- Отключение звука.

 Эта функция не влияет на работу горелок.



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



5.8 OffSound Control (Включение и отключение звуковой сигнализации)

Выключите варочную панель.

Коснитесь и удерживайте  в течение трех секунд. Дисплей загорится и


погаснет. Коснитесь и удерживайте  в течение трех секунд. Высветится 

или . Нажмите на  таймера, чтобы произвести следующий выбор:

-  – звуковая сигнализация выключена
-  – звуковая сигнализация включена


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


При работе функции  звуки слышны, только если:


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

5.9 Hob²Hood

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

 Вытяжка работает только при работающей варочной поверхности.

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






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

Автоматические режимы

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

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


Смена автоматического режима

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



Коснитесь  для выбора скорости вручную.



Коснитесь и удерживайте,  чтобы выключить вентилятор и подсветку.



ВНИМАНИЕ!

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

6. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Кухонная посуда



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

**ВНИМАНИЕ!**

Не ставьте одну кастрюлю или сковороду на две конфорки.

**ВНИМАНИЕ!**

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

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

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

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

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

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Разлитая во время приготовления жидкость может привести к растрескиванию стекла.

6.2 Экономия электроэнергии

- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.
- Как только жидкость начинает кипеть, убавьте пламя до минимума, необходимого для того, чтобы поддерживать медленное кипение жидкости.

6.3 Диаметры посуды



Используйте только ту посуду, диаметр которой соответствует размерам конфорок.

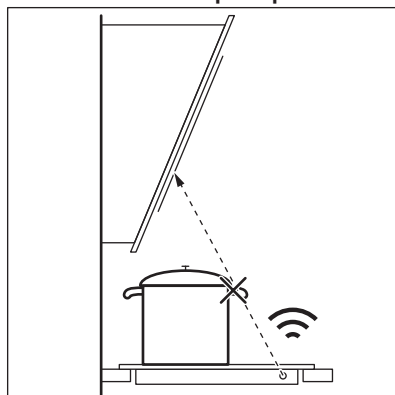
Горелка	Диаметры посуды (мм)
С несколькими рассекателями	220 - 260
Для ускоренного приготовления (задняя левая)	120 - 240
Для ускоренного приготовления (задняя правая)	120 - 240
Для ускоренного приготовления (передняя левая)	120 - 220
Малая	80 - 180


6.4 Указания и рекомендации по использованию Hob²Hood


При использовании варочной поверхности с данной функцией:

- Защищайте панель вытяжки от прямого солнечного света.
- Не направляйте на панель вытяжки свет от галогеновых ламп.
- Не накрывайте панель управления варочной поверхности.
- Не перекрывайте сигнал между варочной поверхностью и вытяжкой (например, рукой, ручкой кухонной посуды или высокой кастрюлей). См. Рисунок.

Вытяжка на рисунке приведена лишь в качестве примера.




- 

Обеспечьте чистоту окна для инфракрасных сигналов системы Hob²Hood.
- 

Использование других приборов с дистанционным управлением может привести к блокированию сигнала. Не используйте другие приборы с дистанционным управлением во время работы варочной поверхности.

Вытяжки, поддерживающие функцию Hob²Hood

Чтобы узнать о всех вытяжках, поддерживающих данную функцию, воспользуйтесь нашим веб-сайтом для потребителей. Вытяжки AEG, поддерживающие данную функцию, должны иметь символ .

6.5 Примеры использования варочной панели



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













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

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

Символы, обозначающие в таблице методы приготовления:

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

Продукты	Порции	Горелка	Шаг 1			Шаг 2			Шаг 3		
			Символ	Уровень	Время (мин)	Символ	Уровень	Время (мин)	Символ	Уровень	Время (мин)
Блинчики	4	ДУП		5	1-4		2	4-8			

Рубленый бифштекс	2	М		5	1-5		3	4-8			
Рубленый бифштекс	3	ДУП		5	1-5		3	4-8			
Рубленый бифштекс	4	НР		5	1-5		3	4-7			
Картофель фри	4	НР		5	20-30						
Соус бешамель ¹⁾	4	М		1	5-10		5	5-10		1	4-8
Рисовая каша ¹⁾	4	М		5	10-20		1	30-40			

1) Постоянное помешивание

2) Без крышки

7. УХОД И ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

7.1 Общая информация

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

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

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

- i** Наличие на панели управления воды или других жидкостей может случайно включить или выключить функции варочной поверхности.

! **ВНИМАНИЕ!**
Не используйте ножи, скребки или аналогичные инструменты для чистки поверхности стекла, а также края ободков конфорок и рамы (если применимо).

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

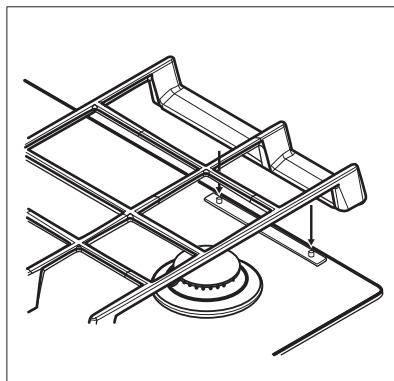
7.2 Держатели для посуды

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

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

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

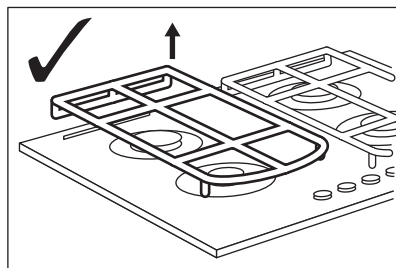
2. При мойке держателей для посуды вручную будьте внимательны, когда их протираете, так как эмалевое покрытие может местами иметь острые края. При необходимости удаляйте стойкие загрязнения с помощью чистящей пасты.
3. После очистки держателей для посуды убедитесь, что держатели правильно установлены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

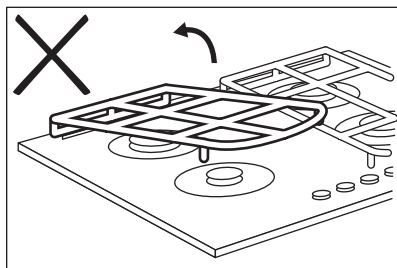
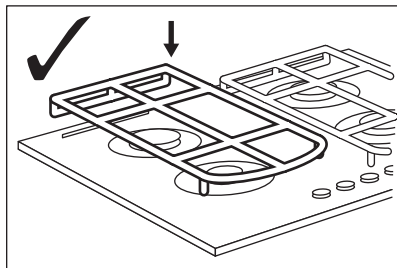


7.3 Снятие держателей для посуды

Для обеспечения правильного положения держателей для посуды они устанавливаются на металлические штырьки, расположенные с задней стороны варочной панели. Для облегчения чистки держатели для посуды можно снять с варочной панели. Поднимайте держатели для посуды, держа их в горизонтальном положении и, как показано на рисунке.

- i** Не поднимайте держатели для посуды под углом, так как это увеличит нагрузку на металлические штырьки. Это может привести к повреждению штырьков и вызвать их поломку.





Форма держателей для посуды и количество горелок может отличаться в зависимости от модели прибора.

7.4 Чистка варочной поверхности

- **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку, сахар и пищевые продукты, содержащие сахар, иначе данные загрязнения могут привести к повреждению варочной поверхности. Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься.

- После того, как прибор **полностью остынет, удаляйте:** известковые пятна, водяные разводы, капли жира, блестящие белесые пятна с металлическим отливом. Варочную поверхность следует чистить влажной тряпкой с неабразивным моющим средством. После чистки вытрите варочную поверхность насухо мягкой тряпкой.
- Для очистки эмалированных элементов, крышек и рассекателей вымойте их водой с мылом и тщательно просушите перед установкой на место.

7.5 Очистка свечи зажигания и устройства контроля пламени

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

7.6 Периодический уход

Обращайтесь в местный сервисный центр для периодической проверки состояния трубы подачи газа и редуктора, если ваш прибор ими оборудован.


8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ












ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

8.1 Что делать, если...

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Варочная панель не включается или не работает.	Варочная панель не подключена к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения варочной панели и наличие напряжения в сети. См. схему подключения.
	Сработал предохранитель.	Проверьте, является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
	Не задавайте никакого уровня нагрева в течение 20 секунд.	Повторно включите варочную панель и менее чем через 20 секунд установите уровень нагрева.
	Вы одновременно коснулись двух или более датчиков.	Коснитесь только одного датчика.
	На панели управления капля воды или жира.	Очистите панель управления.
Выдается звуковой сигнал, и варочная панель выключается. Выдается звуковой сигнал, когда варочная панель выключается.	На один или несколько датчиков положили посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с датчиков.
Варочная панель выключается.	На сенсоре ① оказался посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с датчика.
Мигает индикатор ■ для сброса.	Требуется выполнить процедуру сброса.	См. «Функциональные элементы панели управления» (как при появлении предупреждения ).
Функция Hob ² Hood не работает.	Панель управления накрыта.	Снимите посторонний предмет с панели управления.
Датчики нагреваются.	Посуда слишком большая или вы поставили ее слишком близко к элементам управления.	При использовании большой посуды по возможности ставьте ее на задние конфорки.

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
При нажатии на датчики панели управления отсутствует звуковой сигнал.	Звуковая сигнализация отключена.	Включите звук. См. раздел «Ежедневное использование».
После того как пламя погаснет, вы можете услышать звук потрескивания в течение нескольких секунд, а затем будет автоматически выполнен повторный розжиг.	Потоки воздуха вокруг горелки.	Убедитесь, что потоки воздуха, возникающие при открывании и закрывании дверей или окон, не гасят пламя.
	Крышка или рассекаТЕЛЬ горелки установлены неправильно.	Установите крышку и рассекаТЕЛЬ горелки в правильное положение.
	Металлическая часть устройства контроля пламени загрязнена.	См. главу «Уход и очистка».
Загорится  .	Работает Автоматическое отключение.	Выключите варочную панель и снова включите ее.
Загорится  .	Включена функция «Защита от детей».	См. раздел «Ежедневное использование».
Загорится  .	Пламя не загорается за 3 попытки.	Чтобы сбросить предупреждение  , выключите и снова включите варочную панель. Когда после световой анимации на дисплее снова отобразится функция  , нажмите и удерживайте  в течение 3 секунд. Когда появится  , предупреждение сбрасывается.
	Крышка или рассекаТЕЛЬ горелки установлены неправильно.	
	Загрязнено металлическая часть устройства контроля пламени (см. раздел «Уход и очистка»).	
Раздается постоянный звуковой сигнал.	Неправильное подключение к электросети.	Отключите варочную панель от сети электропитания. Обратитесь к квалифицированному электрику или проверьте правильность установки прибора.
Загорится   .	Варочная панель слишком нагрета.	Подождите несколько минут до тех пор, пока варочная панель не остынет. По возможности, ставьте большую посуду на задние горелки.

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Загорится E6 71 .	Перегрев варочной панели.	Подождите 30 минут и выполните те же действия, что и при появлении предупреждения F . Если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Загорится E6 xx .	Временная неисправность.	Выполните те же действия, что и при появлении предупреждения F . Если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Загорится E7 xx .	Слишком много попыток удалить предупреждение F .	Подождите 15 минут. Выполните те же действия, что и при появлении предупреждения F . Если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Загорится E8 xx .	Произошла ошибка в работе варочной панели.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Загорится E9 xx .	Произошла ошибка в работе варочной панели.	На некоторое время отключите варочную панель от сети электропитания. Отключите предохранитель от электрической сети дома. Подключите его снова. Если E загорится снова, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Загорится b .	Грязь вокруг горелки.	См. раздел «Уход и очистка».

8.2 Если решение найти не удается...

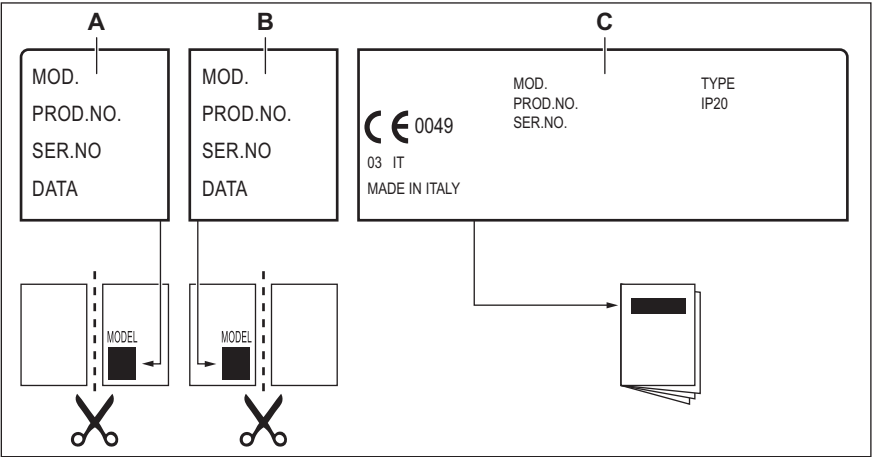
Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обращайтесь в магазин или в авторизованный сервисный центр. Предоставьте данные, приведенные на табличке с

техническими данными. Убедитесь, что варочная панель эксплуатировалась правильно. В противном случае техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек.

Инструкции по сервисному центру и условиям гарантии приведены в гарантийном буклете.

8.3 Наклейки, вложенные в пакет с принадлежностями

Приклейте самоклеющиеся наклейки, как указано ниже:



- A. Приклейте на гарантийный талон и отправьте (если применимо).
- B. Приклейте на гарантийный талон и сохраните (если применимо).
- C. Приклейте на инструкцию по эксплуатации.

9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

9.1 Размеры варочной панели

Ширина	890 мм
Глубина	510 мм

9.2 Прочие технические данные

ОБЩАЯ МОЩНОСТЬ:	Источник газа:	G20 (2H) 20 мбар	10,2 кВт
	Газ 2 (Пере-настр.)	G30/G31 (3B/P) 30/30 мбар	734 г/ч
		G20 (2H) 13 мбар	9,7 кВт
Электропита-ние:	220–240 В ~ 50–60 Гц		

Категория прибора:	II2H3B/P
Подключение к газовой магистрали:	G 1/2"
Класс прибора:	3

9.3 Газовые горелки для ПРИРОДНОГО ГАЗА G20 20 мбар

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	МИНИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ
С несколькими кольцами пламени	3,5	1,75	146
Ускоренная	1,9	0,7	96x
Вспомогательная	1,0	0,38	76X


9.4 Газовые горелки для ПРИРОДНОГО ГАЗА G20 13 мбар


ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	МИНИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ
С несколькими кольцами пламени	3,35	1,75	166
Ускоренная	1,8	0,7	112°
Вспомогательная	0,95	0,38	82

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

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	МИНИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ	НОМИНАЛЬНЫЙ РАСХОД ГАЗА, г/час
С несколькими кольцами пламени	3,4	1,8	095	247
Ускоренная	1,9	0,75	71	138
Вспомогательная	1,0	0,47	50	73

10. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте

вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

Дата изготовления изделия указана в его серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года изготовления, а вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 14512345 означает, что изделие изготовлено на сорок пятой неделе 2021 года.

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

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

Изготовлено в Италии

www.aeg.com/shop



EAC CE

867367796-B-062022

AEG