



## CONTENTS

- 4 SAFETY INFORMATION
- 7 PRODUCT DESCRIPTION
- 8 DAILY USE
- 10 HELPFUL HINTS AND TIPS
- 11 CARE AND CLEANING
- 12 TROUBLESHOOTING
- 14 INSTALLATION
- 17 TECHNICAL INFORMATION

## ENVIRONMENT CONCERNS

Recycle the materials with the symbol . Put the packaging in applicable containers to recycle it.

Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

## VISIT OUR WEBSITE FOR:

- Products
- Brochures
- User manuals
- Trouble shooter
- Service information

[www.aeg.com](http://www.aeg.com)

## LEGEND

-  Warning - Important Safety information.
-  General information and tips
-  Environmental information

Subject to change without notice.

This appliance is suitable for the following markets

## FOR PERFECT RESULTS

Thank you for choosing this AEG product. We have created it to give you impeccable performance for many years, with innovative technologies that help make life simpler – features you might not find on ordinary appliances. Please spend a few minutes reading to get the very best from it.

## ACCESSORIES AND CONSUMABLES

In the AEG webshop, you'll find everything you need to keep all your AEG appliances looking spotless and working perfectly. Along with a wide range of accessories designed and built to the high quality standards you would expect, from specialist cookware to cutlery baskets, from bottle holders to delicate laundry bags...



Visit the webshop at:  
[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

## CUSTOMER CARE AND SERVICE

We recommend the use of original spare parts.

When contacting Service, ensure that you have the following data available. The information can be found on the rating plate.

Model \_\_\_\_\_

PNC \_\_\_\_\_

Serial Number \_\_\_\_\_



## SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

### CHILDREN AND VULNERABLE PEOPLE SAFETY

**WARNING!**

Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- Do not let persons, children included, with reduced physical sensory, reduced mental functions or lack of experience and knowledge use the appliance. They must have supervision or instruction for the operation of the appliance by a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it.

### INSTALLATION

**WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Seal the cut surfaces with a sealant to prevent moisture to cause swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.

- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware to fall from the appliance when the door or the window is opened.
- If the appliance is installed above drawers make sure that the space, between the bottom of the appliance and the upper drawer, is sufficient for air circulation.
- The bottom of the appliance can get hot. We recommend to install a non-combustible separation panel under the appliance to prevent access to the bottom.

### Electrical connection

**WARNING!**

Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections must be made by a qualified electrician.
- Before every wiring make sure the main terminal of the appliance is not live.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect plug and socket can make the terminal become too hot.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Do not let the electricity bonds touch the appliance or hot cookware, when you connect the appliance to the near sockets.
- Do not let the electricity bonds tangle.
- Use a strain relief clamp on cable.
- Use the correct mains cable.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Contact the Service or an electrician to change a damaged mains cable.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contractors.

## Gas connection

- All gas connections should be made by a qualified person.
- Make sure that there is air circulation around the appliance.
- The information about the gas supply is on the rating plate.
- This appliance is not connected to a device, which evacuates the products of combustion. Make sure to connect the appliance according to current installation regulations. Pay attention to requirements regarding adequate ventilation.

## USE



### WARNING!

Risk of injury, burns or electric shock.

- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Do not use an external timer or a separate remote-control system to operate the appliance.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the solid hotplate. They become hot.
- Set the cooking zone to "off" after use.
- Do not use the appliance as a work or as a storage surface.



### WARNING!

Risk of fire or explosion.

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

- Do not try to extinguish a fire with water. Disconnect the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.



### WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not let cookware to boil dry.
- Do not let cookware cool down on the hotplate.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put aluminium foil on the appliance.
- Do not let acid liquids, for example vinegar, lemon juice or limescale remover touch the hob. This can cause matt patches.
- Provide good ventilation in the room where the appliance is installed.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Use only stable cookware with the correct shape and diameter larger than the dimensions of the burners. There is a risk of overheating and rupture of the glass plate (if applicable).
- Make sure the flame does not go out when you quickly turn the knob from the maximum to the minimum position.
- Make sure pots are centrally positioned on the rings and do not stick out over edges of the cooking surface.
- Use only the accessories supplied with the appliance.
- Do not install a flame diffuser on the burner.

## CARE AND CLEANING



### WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

## DISPOSAL



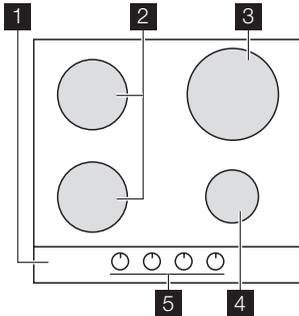
### **WARNING!**

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to discard the appliance correctly.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.
- Flat the external gas pipes.

# PRODUCT DESCRIPTION

## COOKING SURFACE LAYOUT



- 1 Cooktop
- 2 Semi-rapid burner
- 3 Triple Crown burner
- 4 Auxiliary burner
- 5 Control knobs

## CONTROL KNOBS

Symbol	Description
●	no gas supply / off position
☆ 🔥	ignition position / maximum gas supply
🔥	minimum gas supply

## DAILY USE



### WARNING!

Refer to "Safety information" chapter.

## IGNITION OF THE BURNER



### WARNING!

Be very careful when you use open fire in kitchen environment. Manufacturer decline any responsibility in case misuse of the flame



Always light the burner before you put cookware.

To light the burner:

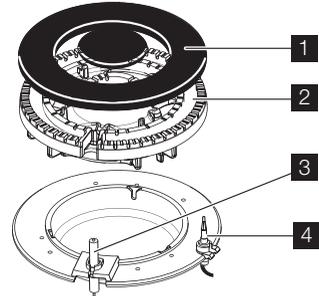
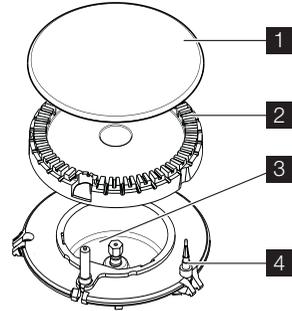
1. Turn the control knob counterclockwise to the maximum position (  ) and push it down.
2. Keep the control knob pushed for approximately 5 seconds; this will let thermocouple to warm up. If not, the gas supply will be interrupted.
3. Adjust the flame after it is regular.



If after some tries the burner does not light, check if the crown and its cap are in correct positions.



Each control knob has a pilot light. It lights up when you turn the control knob.



- 1** Burner cap
- 2** Burner crown
- 3** Ignition candle
- 4** Thermocouple



### WARNING!

Do not keep the control knob pushed for more than 15 seconds. If the burner does not light after 15 seconds, release the control knob, turn it into off position and try to light the burner again after minimum 1 minute.



In the absence of electricity you can ignite the burner without electrical device; in this case approach the burner with a flame, push the relevant knob down and turn it counter-clockwise to maximum gas release position.



If the burner accidentally goes out, turn the control knob to the off position and try to light the burner again after minimum 1 minute.



The spark generator can start automatically when you switch on the mains, after installation or a power cut. It is normal.

## TURNING THE BURNER OFF

To put the flame out, turn the knob to the symbol ● .



### **WARNING!**

Always turn the flame down or switch it off before you remove the pans from the burner.

## HELPFUL HINTS AND TIPS



### WARNING!

Refer to "Safety information" chapter.

acrylamides can pose a health risk. Thus, we recommend that you cook at the lowest temperatures and do not brown food too much.

## ENERGY SAVINGS

- If possible, always put the lids on the pans.
- When the liquid starts to boil, turn down the flame to barely simmer the liquid.

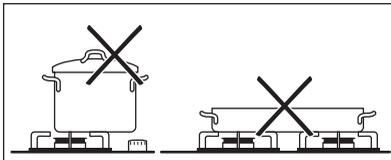
Use cookware with diameters applicable to the size of burners.

Burner	Diameters of cookware
Triple Crown	180 - 260 mm
Front Semi-rapid	120 - 180 mm
Rear Semi-rapid	120 - 220 mm
Auxiliary	80 - 180 mm



### WARNING!

Do not put the same pan on two burners.



### WARNING!

Make sure pot handles do not protrude over the front edge of the cooktop and that pots are centrally positioned on the rings in order to achieve maximum stability and to obtain lower gas consumption.

Do not place unstable or deformed pots on the rings to prevent from spill and injury.

## Information on acrylamides

**Important!** According to the newest scientific knowledge, if you brown food (specially the one which contains starch),

## CARE AND CLEANING



### WARNING!

Refer to "Safety information" chapter.



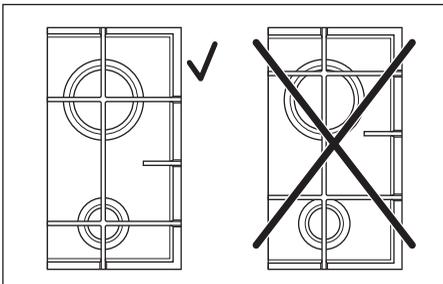
### WARNING!

Deactivate the appliance and let it cool down before you clean it. Disconnect the appliance from the electrical supply before you do cleaning or maintenance work.



Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the appliance operates.

- You can remove the pan supports to easily clean the hob.
- To clean the enamelled parts, cap and crown, wash them with warm soapy water and dry them carefully before you put them back.
- Wash stainless steel parts with water, and then dry them with a soft cloth.
- The pan supports **are not** dishwasher proof. They must be washed **by hand**.
- When you wash the pan supports by hand, take care when you dry them as the enamelling process occasionally leaves rough edges. If necessary, remove stubborn stains using a paste cleaner.
- Make sure you position the pan supports correctly after cleaning.
- To make the burners work correctly, make sure that the arms of the pan supports are in the centre of the burner.



- **Be very careful when you replace the pan supports to prevent the hob top from damage.**

After cleaning, dry the appliance with a soft cloth.

The stainless steel can become tarnished if it is too much heated. Refer to this you must not cook with potstones, earthenware pans or cast iron plates. Do not use aluminium foil to prevent damage the top during operation.

### Removing the dirt:

1. – **Remove immediately:** melting plastic, plastic foil, and food containing sugar.
  - **Stop the appliance and let it cool down** before you clean: limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discolorations. Use a special cleaner applicable for surface of hob.
2. Clean the appliance with a damp cloth and some detergent.
3. At the end **rub the appliance dry with a clean cloth.**

## CLEANING OF THE SPARK PLUG

This feature is obtained through a ceramic ignition candle with a metal electrode. Keep these components well clean to prevent difficult lighting and check that the burner crown holes are not obstructed.

## PERIODIC MAINTENANCE

Periodically speak your local Service Force Centre to check the conditions of the gas supply pipe and the pressure adjuster, if fitted.

## TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Remedy
There is no spark when lighting the gas	<ul style="list-style-type: none"> <li>There is no electrical supply</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Make sure that the unit is connected and the electrical supply is switched on.</li> <li>Control the fuse. If the fuse is released more than one time, refer to a qualified electrician.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Burner cap and crown are placed uneven</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Make sure that the burner cap and crown are in correct positions.</li> </ul>
The flame is blow out immediately after ignition	<ul style="list-style-type: none"> <li>Thermocouple is not heated sufficient</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>After lightning the flame, keep the knob pushed for approximately 5 seconds.</li> </ul>
The gas ring burns unevenly	<ul style="list-style-type: none"> <li>Burner crown is blocked with food residues</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Make sure that the injector is not blocked and the burner crown is clear of food particles.</li> </ul>

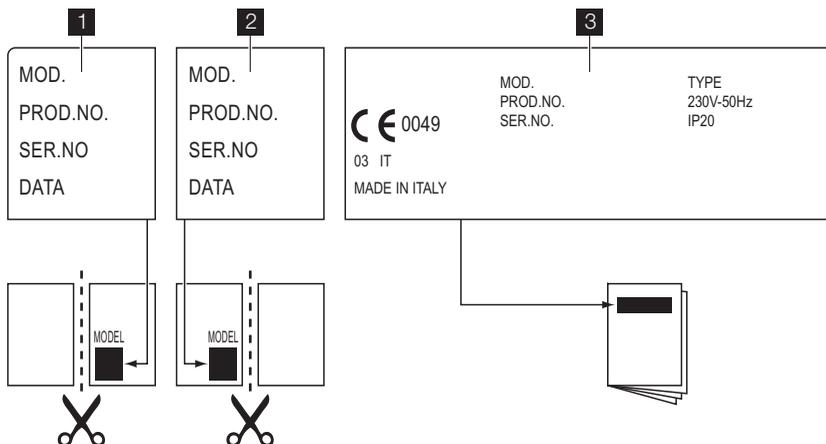
If there is a fault, first try to find a solution to the problem yourself. If you cannot find a solution to the problem yourself, speak your dealer or the local Service Force Centre.



If you operated the appliance incorrectly, or the installation was not carried out by a registered engineer, the visit from the customer service technician or dealer may not take place free of charge, even during the warranty period.

### LABELS SUPPLIED WITH THE ACCESSORIES BAG

Stick the adhesive labels as indicated below:



- 1 Stick it on Guarantee Card and send this part
- 2 Stick it on Guarantee Card and keep this part
- 3 Stick it on instruction booklet

**These data are necessary to help you quickly and correctly. These data are available on the supplied rating plate.**

- Model description .....
- Product number (PNC) .....
- Serial Number (S.N.) .....

Use the original spare parts only. They are available at Service Force Centre and approved spare parts shops.

## INSTALLATION



### WARNING!

Refer to "Safety information" chapter.



### WARNING!

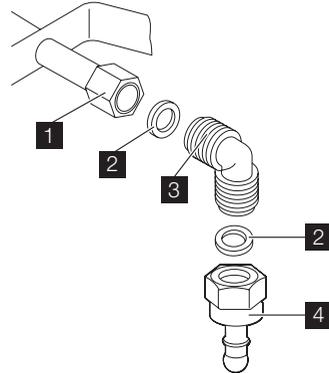
The following instructions about installation, connection and maintenance must be carried out by qualified personnel in compliance with standards and local regulations in force.

## GAS CONNECTION

Choose fixed connections or use a flexible pipe in stainless steel in compliance with the regulation in force. If you use flexible metallic pipes, be careful they do not come in touch with mobile parts or they are not squeezed. Also be careful when the hob is put together with an oven.



Make sure that the gas supply pressure of the appliance obeys the recommended values. The adjustable connection is fixed to the comprehensive ramp by means of a threaded nut G 1/2". Screw the parts without force, adjust the connection in the necessary direction and tighten everything.



- 1 End of shaft with nut
- 2 Washer (additional washer is only for Slovenia and Turkey)
- 3 Elbow
- 4 Rubber pipe holder for liquid gas (only for Slovenia and Turkey)

**Liquid gas:** use the rubber pipe holder. Always engage the gasket. Then continue with the gas connection. The flexible pipe is prepared for apply when:

- it can not get hot more than room temperature, higher than 30°C;
- it is no longer than 1500 mm;
- it shows no throttles;
- it is not subject to traction or torsion;
- it does not get in touch with cutting edges or corners;
- it can be easily examined in order to check its condition.

The control of preservation of the flexible pipe consists in checking that:

- it does not show cracks, cuts, marks of burnings on the two ends and on its full length;

- the material is not hardened, but shows its correct elasticity;
  - the fastening clamps are not rusted;
  - expired term is not due.
- If one or more defects are visible, do not repair the pipe, but replace it.



When installation is complete, make sure that the seal of each pipe fitting is correct. Use a soapy solution, **not a flame!**

## INJECTORS REPLACEMENT

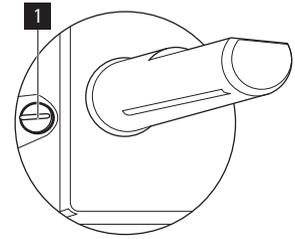
1. Remove the pan supports.
2. Remove the caps and crowns of the burner.
3. With a socket spanner 7 remove the injectors and replace them with the ones which are necessary for the type of gas you use (see table in "Technical Data" chapter).
4. Assemble the parts, follow the same procedure backwards.
5. Replace the rating plate (it is near the gas supply pipe) with the one for the new type of gas supply. You can find this plate in the package supplied with the appliance.

If the supply gas pressure is changeable or different from the necessary pressure, you must fit an applicable pressure adjuster on the gas supply pipe.

## ADJUSTMENT OF MINIMUM LEVEL

To adjust the minimum level of the burners:

1. Light the burner.
2. Turn the knob on the minimum position.
3. Remove the knob.
4. With a thin screwdriver, adjust the by-pass screw position.



### 1 Minimum adjustment screw

- If you change from natural gas 20 mbar (or natural gas 13mbar<sup>1)</sup>) to liquid gas, fully tighten the by-pass screw in.
- If you change from liquid gas to natural gas 20 mbar, undo the by-pass screw approximately 1/4 of a turn (1/2 of a turn for Triple Crown burner).
- If you change from natural gas 20 mbar to natural gas 13 mbar<sup>1)</sup> undo the by-pass screw about 1/4 of a turn (1/2 of a turn for Triple Crown burner).
- If you change from liquid gas to natural gas 13 mbar<sup>1)</sup>, undo the by-pass screw about 1/2 of a turn (1 turn for Triple Crown).
- If you change from natural gas 13 mbar<sup>1)</sup> to natural gas 20 mbar to tighten the by-pass screw about 1/4 of a turn (1/2 of a turn for Triple Crown burner).



### WARNING!

Make sure the flame does not go out when you quickly turn the knob from the maximum position to the minimum position.

## ELECTRICAL CONNECTION

- Ground the appliance according to safety precautions.
- Make sure that the rated voltage and type of power on the rating plate agree with the voltage and the power of the local power supply.
- This appliance is supplied with a mains cable. It has to be supplied with a correct plug, able to support the load

<sup>1)</sup> only for Russia

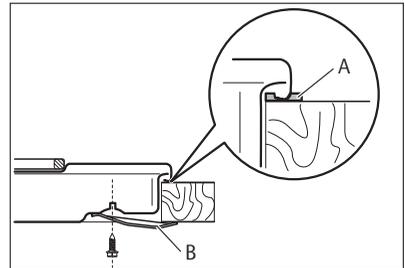
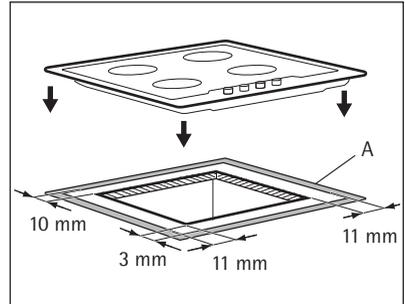
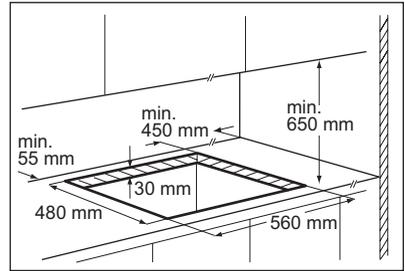
marked on the rating plate. The plug has to be fitted in a correct socket.

- Any electrical component must be installed or replaced by the Service Force Centre technician or qualified service personnel.
- Always use a correctly installed shock-proof socket.
- Make sure that there is an access to the mains plug after installation.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- The appliance must not be connected with an extension cable, an adapter or a multiple connection (risk of fire). Check that the ground connection is in conformity with the standard and regulations force.
- The power cable must be placed in such a way that it does not touch any hot part.
- Connect the appliance to the mains with a device that lets to disconnect the appliance from the mains at all poles with a contact opening width of minimum 3 mm, eg. automatic line protecting cut-out, earth leakage trips or fuse.
- None of a parts of the connection cable can not get a temperature 90 °C. The blue neutral cable must be connected to the terminal block label with "N". The brown (or black) phase cable (fitted in the terminal block contact marked with "L") must always be connected to the live phase.

## REPLACEMENT OF THE CONNECTION CABLE

To replace the connection cable use only H05V2V2-F T90 or equivalent type. Make sure that the cable section is applicable to the voltage and the working temperature. The yellow/green earth wire must be approximately 2 cm longer than the brown (or black) phase wire.

## BUILDING IN



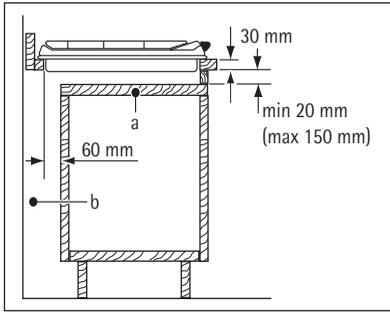
A) supplied seal

B) supplied brackets

## POSSIBILITIES FOR INSERTION

### Kitchen unit with door

The panel installed below the hob must be easy to remove and let an easy access in case a technical assistance intervention is necessary.

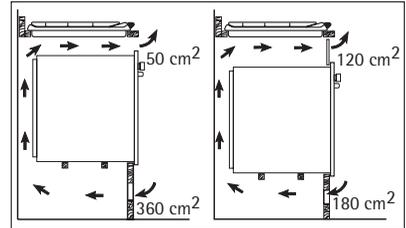


- a) Removable panel  
b) Space for connections

## Kitchen unit with oven

The hob recess dimensions must obey the indication and the kitchen unit must be

equipped with vents to let a continuous supply of air. The electrical connection of the hob and the oven must be installed separately for safety reasons and to let easy remove oven from the unit.



## TECHNICAL INFORMATION

### Hob dimensions

Width:	594 mm
Length:	510 mm

### Hob recess dimensions

Width:	560 mm
Length:	480 mm

### Heat input

Triple crown burner:	4.0 kW
Semi-rapid burner:	2.0 kW
Auxiliary burner:	1.0 kW
TOTAL POWER:	G20 (2H) 20 mbar = 9 kW G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar = 654 g/h G20 (2H) 13 mbar = 6.7 kW

Electric supply:	230 V ~ 50 Hz
Category:	I12H3B/P
Gas connection:	G 1/2"
Gas supply:	G20 (2H) 20 mbar
Appliance class:	3

### By-pass diameters

Burner	Ø By-pass in 1/100 mm
Auxiliary	28
Semi-rapid	32
Triple Crown	56

## Gas burners

BURNER	NORMAL POWER	RE- DUCED POWER	NORMAL POWER			
			NATURAL GAS G20 (2H) 20 mbar		LPG (Butane/Propane) G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar	
			inj. 1/100 mm	m <sup>3</sup> /h	inj. 1/100 mm	g/h
	kW	kW				
Auxiliary	1.0	0.33	70	0.095	50	73
Semi-rapid	2.0	0.45	96	0.190	71	145
Triple Crown	4.0	1.4	146	0.381	98	291

## Gas burners G20 13 mbar - only Russia

BURNER	NORMAL POWER	REDUCED POWER	NORMAL POWER	
			NATURAL GAS G20 (2H) 13 mbar	
			inj. 1/100 mm	m <sup>3</sup> /h
	kW	kW		
Auxiliary	0.9	0.33	80	0.095
Semi-rapid	1.4	0.45	105	0.148
Triple Crown	3.0	1.4	147	0.318

## СОДЕРЖАНИЕ

- 21 СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ
- 24 ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ
- 25 ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
- 27 ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ
- 28 УХОД И ОЧИСТКА
- 29 ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ
- 31 УСТАНОВКА
- 34 ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

## ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом ♻️ следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья.

Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом ♻️. Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.

## НА НАШЕМ ВЕБ-САЙТЕ МОЖНО НАЙТИ:

- Продукцию
- Брошюры
- Руководства пользователя
- Мастер устранения неполадок
- Информацию о техническом обслуживании

[www.aeg.com](http://www.aeg.com)

## УСЛОВНЫЕ ЗНАКИ

-  Внимание – Важные сведения по технике безопасности.
-  Общая информация и рекомендации
-  Информация по защите окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

Данный прибор подходит для следующих рынков

## 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](http://www.aeg.com/shop)

## ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию.  
Данная информация находится на табличке с техническими данными.

Модель \_\_\_\_\_

PNC (код изделия) \_\_\_\_\_

Серийный номер \_\_\_\_\_



## СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

### БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ



#### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск удушья, получения травмы или стойкого нарушения неуродоспособности.

- Не допускайте к эксплуатации прибора лиц, включая детей, с ограниченными физическими и сенсорными функциями или умственными способностями, или не обладающих необходимыми знаниями и навыками. В случае эксплуатации ими прибора они должны находиться под присмотром или получить инструкции от лица, ответственного за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы в недоступном для детей месте.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор имеет функцию «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.

### УСТАНОВКА



#### **ВНИМАНИЕ!**

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.

- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Прибор имеет большой вес: не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- Поверхности срезов столешницы необходимо покрыть герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.
- Защитите днище прибора от пара и влаги.
- Не устанавливайте прибор возле дверей или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора кухонной посуды при открывании двери или окна.
- В случае установки прибора над выдвижными ящиками убедитесь, что между днищем прибора и верхним ящиком имеется достаточное для вентиляции пространство.
- Дно прибора сильно нагревается. Рекомендуется разместить под прибором пожаробезопасную разделительную прокладку для предотвращения доступа прибора снизу.

### Подключение к электросети



#### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Перед каждым подключением убедитесь, что клеммная колодка прибора обесточена.
- Убедитесь в правильности установки прибора. Неплотные и неправильно установленные соединения могут вызвать перегрев разъема.
- Позаботьтесь об установке защиты от поражения электрическим током.
- При подключении прибора к розеткам, расположенным на близком от него расстоянии, не допускайте контакта электрических проводов с прибором или горячей посудой.
- Не допускайте спутывания электропроводов.
- Используйте кабельный зажим для сетевого шнура.
- Используйте соответствующий сетевой кабель.

- Следите за тем, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. Для замены сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от утечки тока и пускатели.

## Подключение к газовой магистрали

- Все газовые подключения должны производиться квалифицированным специалистом.
- Убедитесь, что вокруг прибора имеется достаточная вентиляция.
- Данные о подводе газа приведены на табличке с техническими данными.
- Данный прибор не соединяется с вытяжным устройством, удаляющим продукты горения. Удостоверьтесь, что подключение прибора производится в соответствии с действующими правилами. Уделите особое внимание обеспечению надлежащей вентиляции.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск травмы, ожога или поражения электрическим током.

- Используйте прибор в жилых помещениях.
- Не изменяйте параметры данного прибора.
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не кладите столовые приборы или крышки кастрюль на металлическую конфорку. Они могут сильно нагреться.
- После каждого использования выключайте конфорки.

- Не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или подставки для каких-либо предметов.



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность возгорания или взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Не допускайте присутствия открытого пламени и нагретых предметов при использовании для приготовления жиров и масел.
- Образующие сильно нагретым маслом пары могут привести самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки продуктов, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не кладите на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся материалы или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.
- Не пытайтесь погасить пламя водой. Отключите прибор и накройте пламя обычным или противопожарным одеялом.



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора.

- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Не оставляйте горячую посуду остывать на металлической конфорке.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не кладите на прибор алюминиевую фольгу.
- Не допускайте попадания на варочную панель едких жидкостей, например, уксуса, лимонного сока или средств для удаления накипи. Это может привести к появлению матовых пятен.
- Обеспечьте достаточную вентиляцию помещения, в котором установлен прибор.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Пользуйтесь только устойчивой посудой подходящей формы. Диаметр дна посуды должен превышать размеры горелок. Существует опасность перегрева и повреждения

ния стеклянной панели (если таковая имеется).

- Убедитесь, что пламя не гаснет при быстром повороте ручки из максимального в минимальное положение.
- Удостоверьтесь, что посуда размещена по центру зон нагрева и не выдается за края варочной панели.
- Используйте только принадлежности, поставляемые вместе с прибором.
- Не устанавливайте на горелку рассекатели пламени.

## УХОД И ОЧИСТКА



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора.

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

## УТИЛИЗАЦИЯ



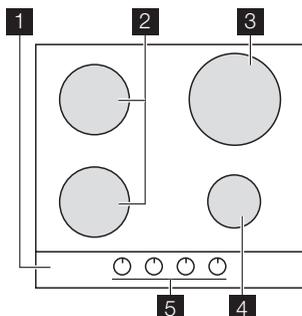
### **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от электросети.
- Отрежьте и утилизируйте кабель электропитания.
- Расплющите наружные газовые трубы.

## ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

## ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ



- 1** Варочная панель
- 2** Горелка ускоренного действия
- 3** Горелка с тройным рассекателем
- 4** Вспомогательная горелка
- 5** Ручки управления

## РУЧКИ УПРАВЛЕНИЯ

Символ	Описание
●	отсутствует подача газа / положение ВЫКЛ
★ 🔱	положение розжига / максимальной подачи газа
🔱	минимальная подача газа

## ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



### ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

### 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:

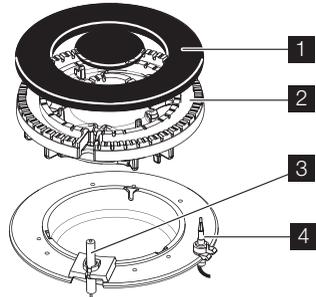
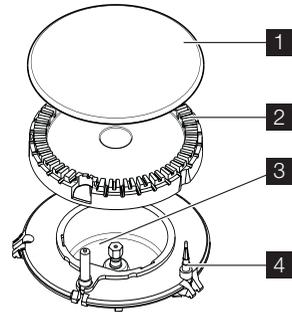
1. Поверните ручку управления против часовой стрелки в положение максимума (   ) и нажмите на нее.
2. Удерживайте ручку управления нажатой приблизительно 5 секунд; это необходимо, чтобы термопара нагрелась. В противном случае подача газа будет прекращена.
3. Отрегулируйте пламя после того, как оно станет равномерным.



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



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



- 1** Крышка горелки
- 2** Рассекатель горелки
- 3** Свеча зажигания
- 4** Термопара



### ВНИМАНИЕ!

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



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



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



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

## ВЫКЛЮЧЕНИЕ ГОРЕЛКИ

Чтобы потушить пламя, поверните ручку на символ ● .



### **ВНИМАНИЕ!**

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

## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



### ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

### ЭКОНОМИЯ ЭНЕРГИИ

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

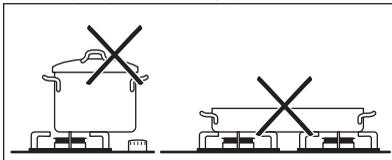
Используйте только ту посуду, диаметр которой соответствует размерам конфорок.

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



### ВНИМАНИЕ!

Не ставьте одну кастрюлю или сковороду на две конфорки.



### 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 приве-

сти к разбрызгиванию ее содержимого и возникновению несчастного случая.

### 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



### ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».



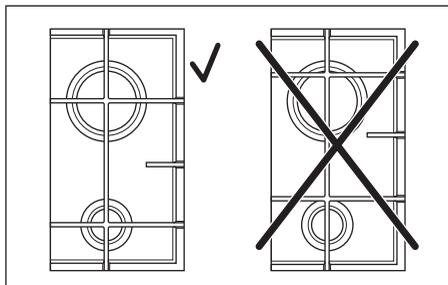
### ВНИМАНИЕ!

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



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

- Подставки для посуды снимаются, что позволяет легко проводить чистку варочной панели.
- Для очистки эмалированных элементов, крышки и рассекателя вымойте их водой с мылом и тщательно просушите перед установкой на место.
- Промойте элементы из нержавеющей стали водой, а затем вытрите их насухо мягкой тряпкой.
- Подставки для посуды **нельзя** мыть в посудомоечной машине. Необходимо мыть их **вручную**.
- При мойке подставок вручную будьте внимательны, когда их протираете, так как у них могут быть острые края. При необходимости удаляйте стойкие загрязнения с помощью чистящей пасты.
- Убедитесь в правильности установки подставок для посуды после очистки.
- Для того, чтобы горелки работали надлежащим образом, стержни подставок для посуды должны располагаться в центре горелки.



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

После чистки вытрите прибор насухо мягкой тканью.

Под воздействием высокой температуры нержавеющей сталь может потускнеть. Поэтому запрещается использовать для приготовления пищи глиняную или керамическую посуду, а также чугунные подставки. Чтобы предотвратить повреждение верхней части варочной панели во время эксплуатации, не используйте алюминиевую фольгу.

### Удаление загрязнений:

1. – **Удалить немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку и пищевые продукты, содержащие сахар.
  - **Выключите устройство и дайте ему остыть**, прежде, чем очищать от: известковых отложений, водяных разводов, пятен жира, блестящих обесцвеченных пятен. Используйте для очистки специальное средство, предназначенное для данной поверхности.
2. Чистить прибор следует влажной тканью с небольшим количеством моющего средства.
3. По окончании очистки **насухо вытрите прибор чистой тканью**.

## 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.

## ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
При розжиге газа отсутствует искра	<ul style="list-style-type: none"> <li>Отсутствует электропитание</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Убедитесь в том, что прибор подключен к электросети и электроэнергия подается.</li> <li>Проверьте предохранитель. Если предохранитель сработает повторно, обратитесь к квалифицированному электрику.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Крышка и рассекатель горелки установлены неровно</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Убедитесь, что крышка и рассекатель горелки установлены правильно.</li> </ul>
Пламя гаснет сразу после розжига	<ul style="list-style-type: none"> <li>Термопара недостаточно нагрелась</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>После появления пламени удерживайте ручку нажатой около 5 секунд.</li> </ul>
Газ неравномерно горит по окружности горелки	<ul style="list-style-type: none"> <li>Рассекатель горелки засорен остатками пищи</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Убедитесь, что инжектор не засорен, а в рассекателе горелки нет остатков пищи.</li> </ul>

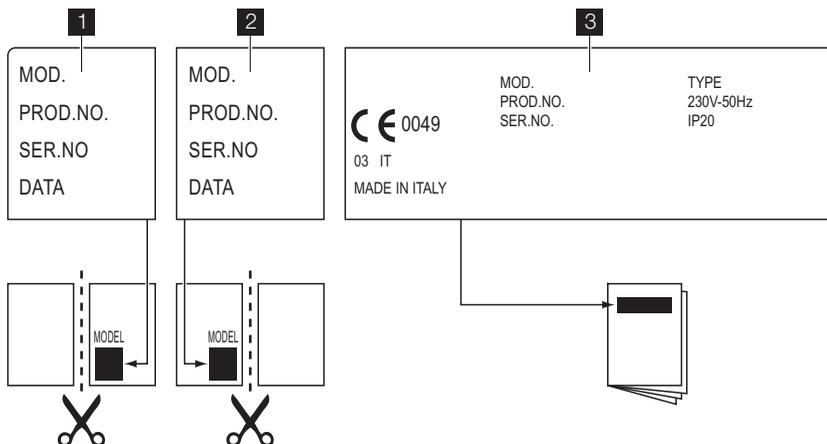
В случае неисправности сначала попытайтесь самостоятельно найти решение проблемы. Если вам не удалось самостоятельно устранить неисправность, обращайтесь к продавцу или в местный авторизованный сервисный центр.



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

### 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.

## УСТАНОВКА



### ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».



### ВНИМАНИЕ!

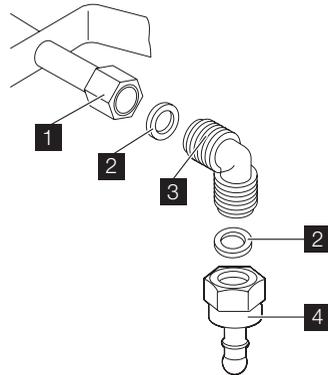
Следующие указания по установке, подключению и техобслуживанию относятся к операциям, которые должны выполняться только квалифицированными специалистами в соответствии с действующими стандартами и местными нормами.

## ПОДСОЕДИНЕНИЕ К СИСТЕМЕ ГАЗОСНАБЖЕНИЯ

Для подключения следует использовать неподвижное соединение либо гибкий шланг в оплетке из нержавеющей стали в соответствии с действующими нормами. При использовании гибких шлангов в металлической оплетке необходимо тщательно проследить, чтобы они не соприкасались с подвижными элементами и не пережимались. Также будьте осторожны при подключении варочной панели к духовому шкафу.



Убедитесь, что давление подачи газа соответствует рекомендуемой величине. Регулируемое колено крепится к трубе газовой магистрали с помощью гайки G 1/2". Закрутите все детали, не прикладывая чрезмерных усилий, выставите колено в нужном направлении и затяните все резьбовые соединения.



- 1** Конец трубы с гайкой
- 2** Прокладка (дополнительная прокладка входит в комплекты поставок только для Словении и Турции)
- 3** Колено
- 4** Держатель резиновой трубы для сжиженного газа (только для Словении и Турции)

**Сжиженный газ:** используйте резиновый трубодержатель. Всегда устанавливайте прокладку. Затем приступите к подключению к линии подачи газа. Гибкая подводка может использоваться, только если:

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

Контроль сохранности гибкого шланга включает в себя следующую проверку:

- отсутствие трещин, порезов, следов горения, как на концах, так и по всей его длине;

- материал шланга не стал жестким, а сохранил свою нормальную эластичность;
- на хомутах крепления отсутствует ржавчина;
- срок годности шланга не истек.

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



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

## ЗАМЕНА ИНЖЕКТОРОВ ГОРЕЛОК

1. Снимите решетки горелок.
2. Снимите с горелок крышки и рассекатели пламени.
3. С помощью торцевого ключа на 7 мм отвинтите инжекторы и замените их соответствующими типу используемого газа (см. таблицу в разделе «Технические данные»).
4. Установите все детали на место, выполнив 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.

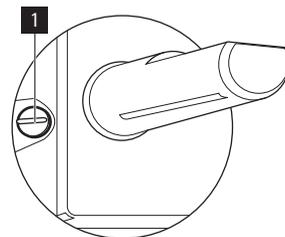
Если давление подачи газа отличается от требуемой величины или подвержено колебаниям, на трубу подачи газа следует установить соответствующий регулятор давления в соответствии с действующими нормами.

## РЕГУЛИРОВКА МИНИМАЛЬНОГО УРОВНЯ ПЛАМЕНИ

Для установки минимального уровня пламени выполните следующие действия:

1. Зажгите горелку.
2. Поверните ручку в положение, соответствующее минимальному пламени.
3. Снимите ручку.
4. Тонкой отверткой отрегулируйте положение винта обводного клапана.

2) только для России



### 1 Винт регулировки минимума

- При переходе с подачи природного газа 20 мбар (или природного газа 13 мбар<sup>2)</sup>) на сжиженный газ закрутите винт обводного клапана до упора.
- При переоборудовании со сжиженного газа на природный газ давлением 20 мбар выверните винт обводного клапана обратно примерно на 1/4 оборота (1/2 оборота для горелки с тройным рассекателем).
- При переоборудовании со природного газа 20 мбар на природный газ давлением 13 мбар<sup>2)</sup> выверните винт обводного клапана обратно приблизительно на 1/4 оборота (1/2 оборота для горелки с тройным рассекателем).
- При переходе с сжиженного на природный газ давлением 13 мбар<sup>2)</sup> открутите винт обводного клапана примерно на 1/2 оборота (1 оборот для горелки с тройным рассекателем).
- При переоборудовании со природного газа 13 мбар<sup>2)</sup> на природный газ давлением 20 мбар заверните винт обводного клапана обратно приблизительно на 1/4 оборота (1/2 оборота для горелки с тройным рассекателем).



### ВНИМАНИЕ!

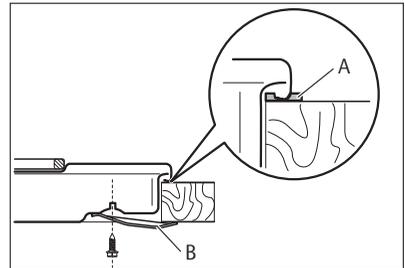
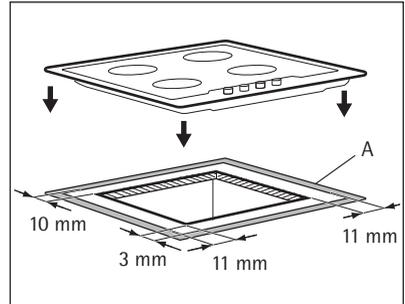
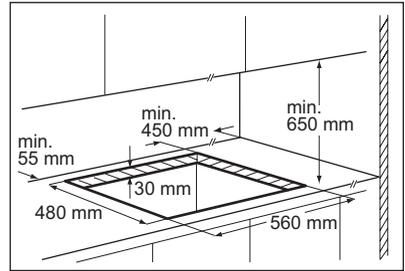
Убедитесь, что пламя не гаснет при быстром повороте ручки из максимального в минимальное положение.

## 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 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 кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- Запрещается подключать прибор через удлинитель, переходник или тройник (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.
- Ни одна из частей соединительного кабеля не должна нагреваться до температуры 90°C. Синий нейтральный провод должен быть подсоединен к клеммной колодке с буквой «N». Коричневый (или черный) фазовый провод (подключен к контакту клеммной колодки, помеченному буквой «L») всегда должен соединяться с фазой сети.

## ВСТРАИВАНИЕ



**A)** идущая в комплекте герметизирующая прокладка

**B)** идущие в комплекте крепежные скобы

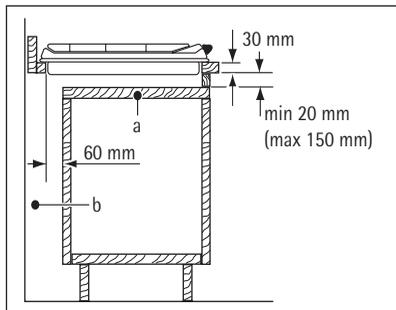
## ВОЗМОЖНОСТИ ВСТРАИВАНИЯ

### Кухонный шкаф с дверцей

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

## 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.

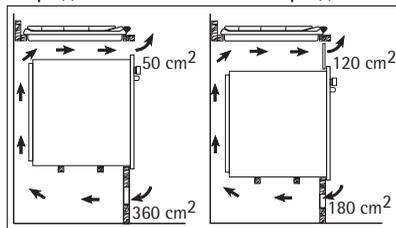


- а) Съемная панель  
 б) Пространство для подключения проводов

### Кухонный шкаф с духовым шкафом

Размеры ниши под варочную панель должны соответствовать указанным, в кухонном шка-

фу 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.



## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

### Размеры варочной панели

Ширина:	594 мм
Длина:	510 мм

### Размеры выреза для варочной поверхности

Ширина:	560 мм
Длина:	480 мм

### Тепловая мощность

Горелка с тройным рассекателем:	4 кВт
Горелка для ускоренного приготовления:	2 кВт
Вспомогательная горелка:	1 кВт
ОБЩАЯ МОЩНОСТЬ:	G20 (2H) 20 мбар = 9 кВт G30/G31 (3B/P) 30/30 мбар = 654 г/ч G20 (2H) 13 мбар = 6,7 кВт

Электропитание:	230 В ~ 50 Гц
Категория:	II2H3B/P
Подключение к газовой магистрали:	G 1/2"
Подвод газа:	G20 (2H) 20 мбар
Класс прибора:	3

### Диаметры обводных клапанов

Горелка	Ø обводного клапана в 1/100 мм
Вспомогательная	28
Для ускоренного приготовления	32
С тройным рассекателем	56

**Газовые горелки**

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ	ПОНИ- ЖЕННАЯ МОЩ- НОСТЬ	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ			
			ПРИРОДНЫЙ ГАЗ G20 (2H) 20 мбар		Сжиженный газ (Бутан/Пропан) G30/ G31 (3В/Р) 30/30 мбар	
			кВт	кВт	инж. 1/100 мм	м³/час
Вспомога- тельная	1.0	0.33	70	0.095	50	73
Ускорен- ного приготов- ления	2.0	0.45	96	0.190	71	145
С тройным рассекате- лем	4.0	1.4	146	0.381	98	291

**Газовые горелки G20 13 мбар - только для России**

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ	СНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ	
			ПРИРОДНЫЙ ГАЗ G20 (2H) 13 мбар	
			кВт	кВт
Вспомогатель- ная	0.9	0.33	80	0.095
Ускоренного приготовления	1.4	0.45	105	0.148
С тройным рас- секателем	3.0	1.4	147	0.318



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.

[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

397265401-B-022012

