SIEMENS



ru инструкция по эксплуатации

Siemens - Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München

Cod. 9000348441 D

SIEMENS

www.siemens-home.com

СОДЕРЖАНИЕ

Правила техники безопасности 5
Ваша новая варочная панель 8
Газовые конфорки 9
Ручной поджиг 9
Автоматический поджиг 9
Система газ-контроль 10
Выключение конфорки 10
Уровни мощности 10
Примечания 11
Подходящая посуда 12
Сковорода вок 12
Дополнительное оборудование 13
Дополнительная решетка для сковороды вок 13
Дополнительная решетка для кофеварки . . 13
Советы по приготовлению пищи 13
Пользование варочной панелью с двухконтурной конфоркой 14
Включение и отключение 14
Рекомендации 15
Советы по эксплуатации 16
Очистка и уход 17
Очистка 17
Чистящие средства, которыми нельзя пользоваться 17
Уход 18
Мелкие неполадки 18
Сервисный центр 19
Условия гарантийного обслуживания 19
Упаковка и отработавшие приборы . . . 19
Утилизация отходов с учетом требований охраны природы 19

Уважаемый покупатель!

Поздравляем вас с правильным выбором и благодарим за оказанное нам доверие. Этот практичный, современный и удобный прибор изготовлен из высококачественных материалов, прошедших строгий контроль качества на протяжении всего процесса производства и тщательно протестированных, чтобы данный прибор мог удовлетворить всем требованиям к идеальному приготовлению пищи.
Не снимайте защитную упаковку с прибора до момента проведения монтажа.

Убедительно просим ознакомиться с инструкциями до монтажа или использования прибора. Содержащаяся в них информация крайне важна для правильной работы прибора и, что еще важнее, для вашей безопасности.

Упаковка данного прибора произведена из минимального количества материалов, необходимого для обеспечения надежной защиты во время транспортировки.
Все эти материалы могут быть повторно переработаны, что сокращает их негативное влияние на окружающую среду. Вы можете поспособствовать охране природы последовав следующим советам:
- выбросите упаковку в соответствующий контейнер для материалов, подлежащих утилизации;
- прежде, чем выбросить ненужный прибор, сделайте его явно непригодным для использования. Узнайте в местной администрации, где находится центр сбора отходов, подлежащих утилизации, и отвезите туда свой прибор;
- не выливайте использованное растительное масло в раковину. Вылейте его в закрывающуюся емкость и отнесите в сборный пункт, а если рядом с вашим домом его нет, положите емкость с маслом в мусорник (оттуда оно попадет на контролируемую свалку; возможно, это не лучший вариант, но таким образом можно избежать загрязнения воды).

ВНИМАНИЕ:
Если, вопреки нашим ожиданиям, данный прибор поврежден или не отвечает предъявляемым к нему требованиям качества, просим сообщить нам об этом как можно скорее. Гарантия на данный прибор действительна только в случае, если в приборе не производилось никаких изменений и он не использовался ненадлежащим образом.

Правила техники безопасности

Внимательно ознакомьтесь с данными правилами. Только после этого вы сможете правильно и безопасно пользоваться своим прибором. Сохраните руководства по эксплуатации и монтажу и передайте их вместе с прибором, если он будет переходить к другому хозяину.

При невыполнении инструкций, содержащихся в данном руководстве, производитель освобождается от всякой ответственности.

Приведенные в данном руководстве рисунки являются ориентировочными.

Не снимайте защитную упаковку с электроприбора до момента проведения монтажа.

Если вы заметили на приборе следы каких-либо повреждений, не подключайте его к сети. Свяжитесь с нашим сервисным центром.

Данный прибор относится к третьему классу защиты по стандарту EN 30-1-1 для газовых приборов: встроенное оборудование.

Данный прибор можно устанавливать только в хорошо проветриваемых помещениях.

Все операции по установке, подключению к электросети, наладке и адаптации к другому виду газа должны проводиться сертифицированным специалистом в соответствии со всеми действующими нормами и законодательством, а также с предписаниями местных газо- и электроснабжающих компаний. Особое внимание следует уделить требованиям к вентиляции.

Для адаптации прибора к другому виду газа рекомендуем связаться с нашим сервисным центром.

Перед тем, как установить новую варочную панель, позаботьтесь о том, чтобы установка проводилась в соответствии с руководством по монтажу.

Данный прибор настроен для использования с газом, указанным в табличке с характеристиками. При необходимости перенастроить его для использования с другим типом газа ознакомьтесь с руководством по монтажу.

Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования и не может применяться в промышленных или коммерческих целях. Данный прибор нельзя устанавливать на яхтах или в автокемперах. Гарантия производителя

действительна только в случае использования прибора по назначению.

Используйте прибор только для приготовления пищи, а не для обогрева помещения.

Этот прибор не предназначен для использования с внешним таймером или пультом управления.

Не оставляйте работающий прибор без присмотра.

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка или техобслуживание прибора не должны производиться детьми без присмотра взрослых.

Скопление газа в закрытом помещение может привести к пожару. Внимательно ознакомьтесь с инструкциями и правилами техники эксплуатации газовых конфорок.

Конфорки и поверхность вокруг них сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным поверхностям. Не допускайте к плите детей младше 8 лет.

Конфорки очень сильно нагреваются. Никогда не кладите легко воспламеняющиеся предметы на варочную панель. Не складывайте предметы на варочную панель.

Нельзя хранить и использовать едкие химические вещества, пар, легковозгорающиеся вещества и непищевые продукты вблизи данного электроприбора или под ним.

Перегретый жир и масло легко возгораются. Не оставляйте нагревающийся жир или масло без присмотра. Если возгорание произошло, не заливайте огонь водой. Существует опасность ожога! Накройте сковороду или кастрюлю крышкой, чтобы погасить огонь, и выключите конфорку.

Использование поврежденной посуды, посуды неподходящего размера и посуды, края которой выходят за пределы варочной панели, а также неправильная установка посуды на конфорку могут стать причиной серьезных травм. Следуйте советам и рекомендациям по использованию посуды.

Использование газового прибора повышает температуру, влажность и концентрацию продуктов сгорания в помещении, где он установлен.

Необходимо обеспечить хорошую вентиляцию кухни, в особенности во время работы варочной панели: не загромождайте отверстия естественной вентиляции или установите устройство для механической вентиляции (вытяжку).

При продолжительном или интенсивном использовании прибора может понадобиться дополнительное или более интенсивное проветривание: откройте окно или увеличьте мощность механической вытяжки.

Не устанавливайте прибор в местах, где есть сквозняки. Струя воздуха может задуть пламя на конфорках.

Нельзя пользоваться для очистки варочной панели пароочистителем. Существует опасность поражения электротоком!

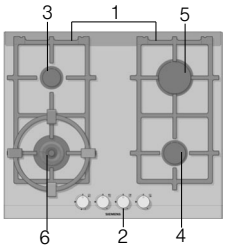
В случае неисправности варочной панели перекройте подачу газа и электроэнергии к прибору. По вопросам ремонта свяжитесь с нашим сервисным центром.

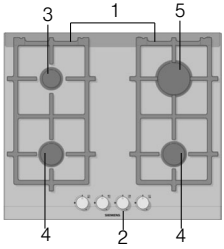
Не проводите никаких действий в середине варочной панели. Если это необходимо, свяжитесь с нашим сервисным центром.

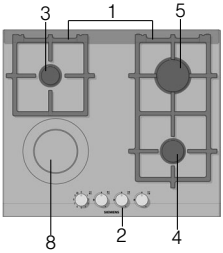
Если какая-то ручка не поворачивается, не форсируйте ее. Сразу свяжитесь с сервисным центром, чтобы починить или заменить эту ручку.

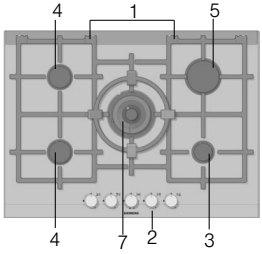
При наличии трещин или других повреждений стекла возникает опасность поражения электротоком. Отключите предохранитель на щитке предохранителей. Свяжитесь с сервисным центром.

Ваша новая варочная панель









1 Решетки

2 Рукоятки управления

3 Газовая конфорка мощностью до 1,1 кВт

4 Газовая конфорка мощностью до 1,9 кВт

5 Газовая конфорка мощностью до 2,8 кВт

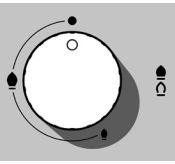
6 Газовая конфорка двойного пламени с независимым регулированием пламени в каждом контуре мощностью B до 2,85 кВт

7 Газовая конфорка двойного пламени с независимым регулированием пламени в каждом контуре мощностью D до 4,25 кВт

8 Электрическая конфорка 1800 Вт

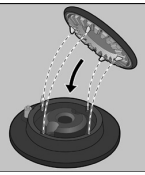
Газовые конфорки
Пользование

Рис. 1



На каждой рукоятке управления указано, какую конфорку она включает (рис.1).

Рис. 2



Чтобы варочная панель хорошо работала, следите за тем, чтобы решетки и все детали горелок были правильно установлены (рис. 2-3-4).

Рис. 3

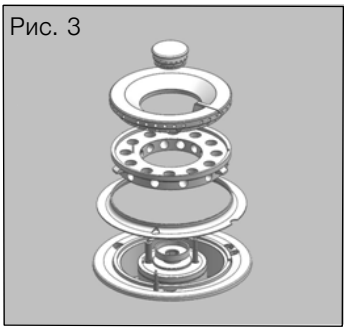
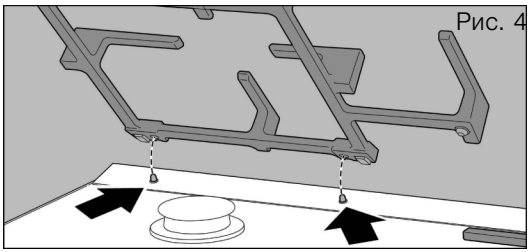


Рис. 4



Ручной поджиг

1. Нажмите на рукоятку управления нужной вам конфорки и поверните ее влево до нужной отметки.

2. Поднесите к горелке кухонную зажигалку или открытое пламя (зажигалки, спички и т.п.).

Автоматический поджиг

Если на варочной панели имеется автоматический поджиг (свечи):

1. Нажмите на рукоятку управления нужной вам конфорки и поверните ее влево до отметки максимальной мощности.
Когда вы нажимаете на рукоятку, на всех конфорках появляется искра. Пламя на включенной вами конфорке загорится (рукоятку теперь можно отпустить).

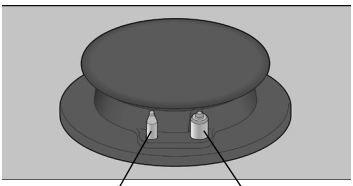
2. Поверните рукоятку на нужную вам отметку.

Если пламя не зажглось, поверните рукоятку на нулевую отметку и повторите все сначала. На этот раз удержите рукоятку в нажатом состоянии подольше (до 10 секунд).

Внимание! Если по прошествии 15 секунд пламя не зажглось, выключите конфорку и откройте двери или окна в помещении. Перед повторной попыткой розжига конфорки подождите не менее одной минуты.

Система газ-контроль

В зависимости от модели Ваша варочная панель может быть оборудована системой газ-контроль (термопарой), которая препятствует утечке газа при случайном угасании пламени на горелках. Для того, чтобы обеспечить включение этой системы, зажгите конфорку как обычно и удержите рукоятку в нажатом состоянии в течение 4 секунд после того, как зажжется пламя.



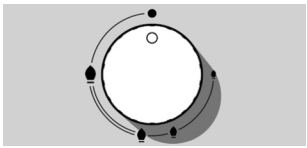
Выключение конфорки

Поверните соответствующую рукоятку вправо до отметки 0.

Уровни мощности

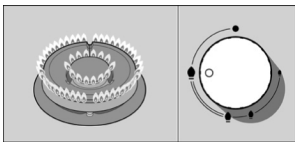
Рукоятки плавной регулировки позволяют отрегулировать нужную вам мощность в пределах минимальной и максимальной мощности конфорки.

Отметка		Выключено
Большой огонь		Максимальное открытие или мощность и электроподжиг
Малый огонь		Минимальное открытие или мощность

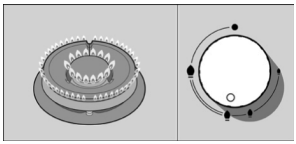


В случае конфорок двойного пламени с независимым регулированием пламени в каждом контуре внутреннее и внешнее кольцо пламени можно регулировать по отдельности.

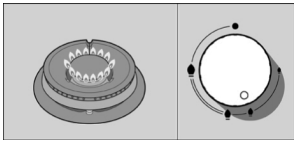
Возможны следующие варианты мощности:



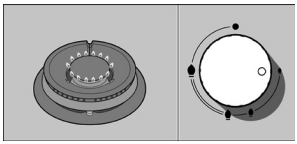
Внутреннее и внешнее кольцо пламени на максимальной мощности.



Внешнее кольцо пламени на минимальной, а внутреннее кольцо пламени на максимальной мощности.



Внутреннее кольцо пламени на максимальной мощности.



Внутреннее кольцо пламени на минимальной мощности.

Примечания

Во время работы конфорок может слышаться легкий свист.

В первое время работы нового прибора могут выделяться специфические запахи, которые не представляют опасности для здоровья и не являются признаком неисправности варочной панели. Со временем запахи исчезнут.

Через несколько секунд после выключения конфорки раздается сухой щелчок. Он не является признаком неисправности, а означает, что отключилась система газ-контроля.

Содержите варочную панель в чистоте. При загрязнении свечей поджиг будет плохо работать. Периодически очищайте их небольшой щеточкой с неметаллической щетиной. Имейте в виду, что со свечами нужно обращаться осторожно.

Пламя оранжевого цвета является нормальным. Такой цвет пламени может быть обусловлен имеющейся в воздухе пылью, пролившейся жидкостью и т. д.

Если пламя конфорки случайно погасло, закройте рукоятку этой конфорки и подождите не менее 1 минуты перед повторным включением.

Подходящая посуда



Конфорка	Минимальный диаметр посуды	Максимальный диаметр посуды
Конфорка двойного пламени	22 см	
Конфорка двойного пламени B	22 cm	
Конфорка двойного пламени D	22 cm	
Быстрая конфорка	22 см	26 см
Полубыстрая конфорка	14 см	20 см
Вспомогательная конфорка	12 см	16 см
Электрическая конфорка	18 cm	

Сковорода вок

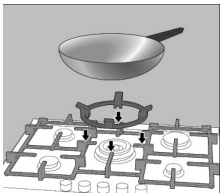


Сковорода вок была изобретена в Китае. Она представляет собой легкую круглую глубокую жаровню с ручками и плоским или выпуклым дном. В сковороде вок продукты можно готовить по-разному: тушить, жарить в масле, томить на маленьком огне, жарить, как на гриле, и готовить на пару. Можно сказать, что вок - это одновременно и кастрюля, и сковорода, и, благодаря ее форме и размеру, в ней можно готовить довольно большие порции продуктов.
В воке тепло распределяется более мягко и равномерно. Поскольку он интенсивно нагревается, продукты готовятся быстрее и расходуется меньше масла, поэтому приготовление пищи в воке - один из самых быстрых и полезных для здоровья способов. При использовании сковороды вок следуйте инструкциям производителя.

Дополнительное оборудование

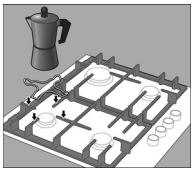
В зависимости от модели, в комплекте с варочной панелью может поставляться следующее дополнительное оборудование. Его можно также приобрести в нашем сервисном центре.

Дополнительная решетка для сковороды вок



Исключительно для использования на конфорке двойного пламени с посудой, имеющей диаметр дна свыше 26 см (сковороды-гриль, глиняная посуда и т.д.), и с посудой с выпуклым дном.

Дополнительная решетка для кофеварки



Исключительно для использования на вспомогательной конфорке с посудой диаметром менее 12 см.

Производитель не несет ответственности за последствия неиспользования или неправильного использования этих дополнительных решеток.

Советы по приготовлению пищи

Конфорка	Очень большой огонь. Большой огонь	Средний огонь	Маленький огонь
Конфорка двойного пламени	Отваривание, тушение, жарение, пассерование, паэлья, блюда азиатской кухни (вок).	Разогревание и поддержание температуры: готовые блюда, полуфабрикаты.	
Быстрая конфорка	Эскалоп, бифштекс, омлет, жареные продукты.	Рис, бешамель, рагу.	Приготовление на пару: рыба, овощи.
Полубыстрая конфорка	Картофель на пару, свежие овощи, густые супы, макаронные изделия.	Разогревание и поддержание температуры: готовые блюда и приготовление нежных блюд.	
Вспомогательная конфорка	Отваривание: жаркое, молочная каша, карамель.	Размораживание и отваривание на медленном огне: бобовые, фрукты, замороженные продукты.	Приготовление/расплавление: масло, шоколад, желатин.

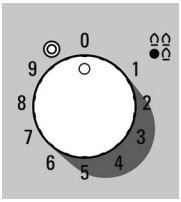
Пользование варочной панелью с двухконтурной конфоркой

Модели, оборудованные стеклокерамической панелью, имеют два контура, которые могут использоваться как две конфорки: центральная конфорка на 700 Вт и большая конфорка на 1800 Вт, если Ваша варочная панель работает с напряжением 230 В.

Включение и отключение

Включение

Рис. 5

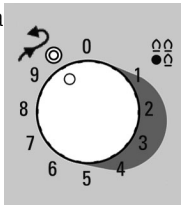


Для подключения маленькой (центральной) конфорки необходимо повернуть рукоятку по часовой стрелке, чтобы сместить ее с отметки 0. После этого Вы можете установить рукоятку на любую отметку от 1 до 9. Рис. 5

Степень нагрева 1: минимальная мощность.

Степень нагрева 9: максимальная мощность.

Рис. 5а



Если, кроме этого, Вы хотите воспользоваться широким контуром конфорки, нужно повернуть рукоятку так, чтобы она перешла за отметку 9, рис. 5а, а затем снова оставить ее на отметке 9 (максимальный нагрев) или на любой средней степени нагрева для меньшей подачи тепла. Для того, чтобы снова использовать только центральную часть конфорки, поверните рукоятку против часовой стрелки до отметки 0, а затем снова включите конфорку.

Отключение

Когда поверхность варочной панели остынет, лампочка индикатора включения / остаточного тепла выключится.

Примечание

В начале процесса приготовления пищи рекомендуется использовать максимальную мощность нагрева, а через несколько минут можно установить рукоятку на одну из средних степеней нагрева.

Не допускайте переливания жидкостей из кастрюль на поверхность электрической варочной панели.

Не нагревайте мокрую посуду.

Остаточное тепло

Варочную панель можно отключить незадолго до окончания приготовления блюда. Благодаря остаточному теплу процесс приготовления продлится еще несколько минут, и Вы сможете сэкономить электроэнергию.

Рекомендации

	Варочная панель с 9 степенями нагрева
Растапливание: шоколад, сливочное масло, желатин	1-2
Варение: рис, бешамель, рагу.	2-3
Отваривание: картошка, макаронные изделия, овощи	4-5
Тушение: жаркое, жареные рулеты	4-5
Отваривание на пару: рыба	5
Разогревание и поддержание температуры: готовые блюда	2-3-4-5
Жарение: эскалопы, бифштексы, омлеты	6-7-8
Варение и пассерование	9

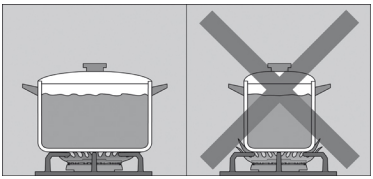
Рекомендуемые здесь степени нагрева конфорок являются ориентировочными.

Мощность конфорки следует увеличить, если:

- используется большое количество жидкости,
- готовятся крупные блюда,
- варение ведется в посуде без крышки.

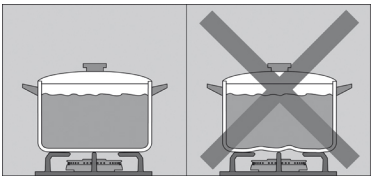
Советы по эксплуатации

Приведенные ниже советы помогут вам сэкономить электроэнергию и избежать повреждения посуды:



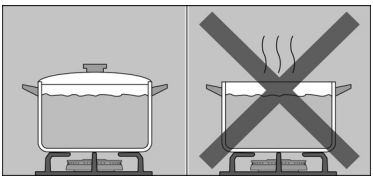
Используйте посуду, соответствующую размерам каждой конфорки.

Не пользуйтесь посудой маленького диаметра на больших конфорках. Пламя не должно касаться стенок посуды.

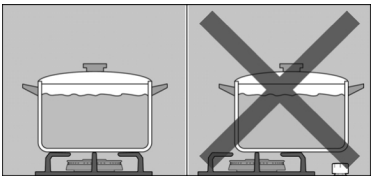


Не используйте посуду с поврежденным и неровным дном, которая неустойчиво стоит на плите. Такая посуда может перевернуться.

Пользуйтесь только посудой с ровным толстым дном.

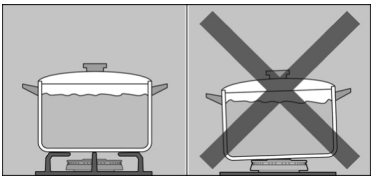


Не готовьте без крышки или с приоткрытой крышкой, часть энергии при этом расходуется зря.



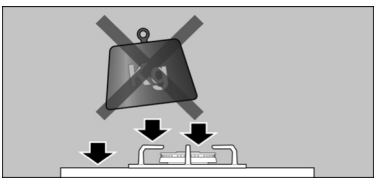
Ставьте посуду точно по центру конфорки. В противном случае она может перевернуться.

Не устанавливайте большие кастрюли и сковороды на конфорки, расположенные около рукояток управления. Излишний перегрев может повредить рукоятки.



Устанавливайте посуду на решетки, никогда не ставьте ее прямо на горелку конфорки.

Ставьте посуду на варочную панель осторожно.



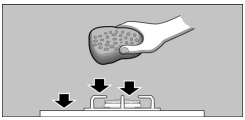
Не ударяйте по варочной панели и не кладите на нее слишком тяжелые предметы.

Перед использованием плиты убедитесь в том, что решетки и крышки горелок правильно установлены.

Очистка и уход

Очистка





Когда варочная панель остынет, протрите ее с помощью губки, воды и мыла.

Каждый раз после использования необходимо протирать поверхность деталей горелки, как только она остынет. Если на них останутся загрязнения (пригоревшие продукты, капли жира и т.п.), даже если их немного, они запекутся на поверхности, и потом их будет труднее удалить. Необходимо содержать в чистоте все отверстия и прорези, чтобы пламя горело ровно. От передвижения некоторых видов посуды на решетках могут оставаться металлические следы.

Горелки и решетки следует мыть водой с мылом с помощью неметаллической щетки.

Решетки также можно мыть в посудомоечной машине. Используйте моющее средство, рекомендованное производителем посудомоечной машины. Если загрязнение слишком сильное, лучше предварительно очистить решетки вручную.

Крышки горелок мыть в посудомоечной машине нельзя.

Если на решетках имеются резиновые прокладки, будьте осторожны при их промывании. Прокладки могут слететь, и тогда решетка поцарапает варочную панель.

Всегда досуха протирайте детали горелок и решетки. Наличие капель воды или влажных участков в начале процесса нагревания может повредить эмаль.

После промывки и вытирания деталей горелок убедитесь в том, что крышки правильно установлены на рассекателе.

Чистящие средства, которыми нельзя пользоваться



Не передвигайте посуду по поверхности стекла, так как ее можно поцарапать. Также избегайте падения на стекло твердых или острых предметов. Не ударяйте по краям варочной панели.

Не используйте пароочистители. Это может повредить варочную панель.

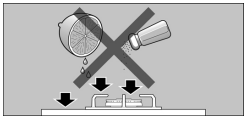
Никогда не пользуйтесь абразивными средствами, металлическими мочалками, режущими предметами, ножами и т.п. для устранения остатков пригоревшей пищи с поверхности варочной панели.

Если на варочной панели имеется стеклянная или алюминиевая поверхность, не пользуйтесь для очистки ее стыков с металлом ножами, скребками и другими подобными инструментами.

Не пользуйтесь ножами, скребками и другими подобными инструментами для очистки стыка между

стеклянной поверхностью и накладками горелок или металлическими профилями и для очистки стеклянных и алюминиевых поверхностей, если они имеются.

Уход



Если на варочную панель пролилась какая-то жидкость, сразу вытрите ее, это поможет Вам избежать ненужных усилий потом.

Песчинки, которые осыпаются при очистке овощей и корнеплодов, могут поцарапать стеклянную поверхность.

Расплавленный сахар или пролившиеся продукты с высоким содержанием сахара необходимо сразу удалить с поверхности варочной панели с помощью скребка для чистки стеклянных поверхностей.

Мелкие неполадки

Иногда возникающие неполадки легко устранить самостоятельно. Перед тем, как обратиться в сервисный центр, ознакомьтесь с данными рекомендациями:

Неполадка	**Возможная причина**	**Решение**
Общий сбой электросистемы.	Неисправный предохранитель.	Проверьте предохранитель на щитке предохранителей и замените его в случае неисправности.
	Сработал автоматический предохранитель или дифференциальный выключатель.	Проверьте, не сработал ли автоматический предохранитель или дифференциальный выключатель на электрощите.
Не работает автоматический поджиг.	Возможно, между свечами и горелками накопились остатки продуктов или моющих средств.	Пространство между свечой и горелкой должно содержаться в чистоте.
	Горелки мокрые.	Насухо вытрите крышки горелок.
	Плохо установлены крышки горелок.	Убедитесь, что крышки правильно установлены.
	Прибор незаземлен, неправильно заземлен или заземляющий провод неисправен.	Свяжитесь с квалифицированным электриком.
Пламя неравномерное.	Плохо собраны детали горелок.	Правильно установите крышки на соответствующие горелки.
	Отверстия горелки загрязнены.	Очистите отверстия горелки.
Газ не выходит или выходит неравномерно.	Подача газа перекрыта промежуточными вентилями.	Откройте промежуточные вентили, если они имеются.
	Если газ подается из баллона, проверьте, не пуст ли он.	Смените газовый баллон.

Неполадка	Возможная причина	Решение
В кухне пахнет газом.	Открыт кран какой-то конфорки.	Закройте краны конфорок.
	Плохо подсоединен газовый баллон.	Проверьте, герметично ли подсоединен баллон.
	Возможно, происходит утечка газа.	Перекройте главный газовый вентиль, проветрите помещение и срочно свяжитесь с квалифицированным специалистом, имеющим право на проведение проверки и сертификацию систем газоснабжения. Не используйте прибор, пока не будет проведена проверка наличия утечки газа из система газоснабжения или самого прибора.
Сразу после отпускания ручки пламя на конфорке гаснет.	Ручка не была удержана в нажатом состоянии в течение нужного времени.	После зажигания пламени удержите ручку в нажатом состоянии в течение еще нескольких секунд.
	Отверстия горелки загрязнены.	Очистите отверстия горелки.

Сервисный центр

При обращении в сервисный центр необходимо сообщить код прибора (E-Nr.) и его заводской номер (FD). Эта информация находится в табличке с характеристиками, расположенной в нижней части варочной панели, и на этикетке в руководстве по эксплуатации.

Условия гарантийного обслуживания

Условия гарантийного обслуживания данного прибора определяются представительством нашей компании в стране, где была произведена покупка. Более подробную информацию вы можете получить в магазинах. Чтобы воспользоваться гарантией, необходимо предъявить торговый чек. Производитель оставляет за собой право на внесение изменений.

Упаковка и отработавшие приборы

Если на табличке с характеристиками имеется символ ⊠, придерживайтесь следующих инструкций.

Утилизация отходов с учетом требований охраны природы

Снимите упаковку с прибора и постарайтесь выбросить ее так, чтобы не нанести вред окружающей среде.

Данный прибор соответствует нормам европейской Директивы 2002/96/CE об утилизации электрического и электронного оборудования, обозначаемой WEEE (waste electrical and electronic equipment).