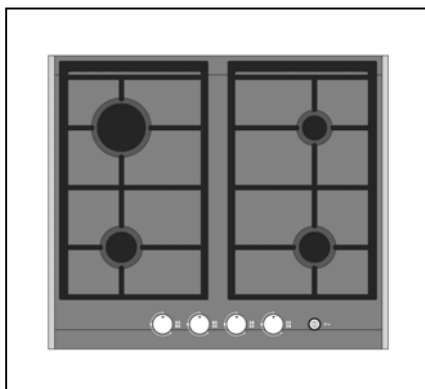


SIEMENS

Инструкция по эксплуатации



Варочная
панель

ER 657501E

ER 657502

901792

Содержание

Для того, чтобы Ваша варочная панель доставляла Вам радость на протяжении как можно более долгого времени, обратите, пожалуйста, особое внимание на главы 3 и 4 этой инструкции по эксплуатации.

1. Монтаж

Перед встраиванием	3
Встраивание	4
Подключение к электросети	4
Подключение к газовой сети (для монтера)	5
Важные указания	6
Переоборудование конфорок на другой вид газа (для монтера)	7
Жиклер большого пламени	7
Замена жиклера малого пламени	7
Проверка стабильности пламени	7
Таблица жиклеров	8

2. Эксплуатация

Ваша новая варочная панель	8
Переключатель мощности конфорки	8
Поджиг	9
Выключение	9
Индикатор конфорки/остаточного тепла	10
Защита от перегрева	10
Защита от детей	10
Индикация при работе варочной панели и при неисправностях	11
Указания	12

3. На что следует обратить внимание

Указания по кастрюлям	12
Перед первым использованием варочной панелью	13
Важные указания	13

4. Уход и чистка

Уход за Вашей варочной панелью	15
Чистка	15
Легкие загрязнения стеклокерамической поверхности	16
Сильные загрязнения стеклокерамической поверхности	16
Горелка и крышка горелки	16
Решетка для посуды	17

Информация по упаковочным материалам и указания по утилизации

Уважаемый покупатель!

Наши высококачественные изделия для защиты при транспортировке снабжены эффективной упаковкой.

При этом мы ограничиваемся только самым необходимым минимумом.

Весь упаковочный материал безвреден для окружающей среды и подвергается повторной переработке.

Картонные изделия на 80-100% состоят из макулатуры.

Деревянные детали упаковки не подвергались химической обработке.

Пленки сделаны из полиэтилена, крепежные ленты – из полипропилена, а не содержащие фтористо-хлористых соединений углерода амортизационные детали – из полистирольного пенопласта. Эти материалы представляют собой чистые углеводородные соединения и подвергаются вторичной переработке.

Благодаря переработке и повторному использованию материалов упаковки экономится сырье и уменьшается количество мусора.

Упаковку прибора Вы можете сдать в магазин, в котором приобрели прибор, для последующей утилизации.

Адреса центров утилизации старых приборов Вы можете узнать в местных органах власти.

Примите, таким образом, участие в безопасной для окружающей среды утилизации старого прибора и упаковки нового прибора или повторном использовании переработанных материалов.

Наш вклад в защиту окружающей среды – мы используем переработанную бумагу.

1. Монтаж

Перед встраиванием

Эти встраиваемые варочные панели предусмотрены для встраивания в вырез столешницы.

Подключение варочной панели должен производить только слесарь по газовым установкам, имеющий на это официальное разрешение. Только в этом случае можно гарантировать, что будут соблюдены действующие инструкции и требования местных газоснабжающих предприятий по подключению.

Размеры для встраивания Вы можете найти на рис. **1**.

В случае если под варочной панелью находится выдвижной ящик, убедитесь, что в нем не находятся чувствительные к высоким температурам или легко воспламеняющиеся предметы, например, аэрозольные баллоны или крем для обуви.

Используйте только ящик из теплостойких материалов.

Не встраивайте варочную панель над неvented духовками, холодильниками, морозильниками, посудомоечными машинами и тому подобными бытовыми приборами.

Вытяжки следует устанавливать в соответствии с инструкцией по монтажу вытяжки, но на расстоянии не менее 650 мм от варочной панели.

В кухонном шкафу, в который встраивается варочная панель, покрытие из пластмассы или фанеры следует обработать жаростойким клеем. В противном случае это покрытие может, особенно с узкой стороны, деформироваться или отделиться.

Необработанные края выреза следует опечатать водонепроницаемым материалом, например, силиконом.

Перед подключением варочной панели проверьте, соответствуют ли местные условия подключения (вид и давление газа) настройкам прибора. Обратите при этом внимание на специальные предписания местных газоснабжающих предприятий.

Параметры настройки указаны на типовой табличке прибора, расположенной на нижней стороне варочной панели.

Эта варочная панель не подключается к трубам для отвода газообразных отходов. Их следует установить и подключить в соответствии с действующими в настоящее время условиями установки прибора. При этом обратите особое внимание на вентиляцию.

Встраивание

Допустимо применение деревянных плинтусов в столешнице за встроенной газовой варочной панелью, если соблюдаются минимальные расстояния.

Применение пластмассовых плинтусов недопустимо.

Изменение цвета поверхностей объясняется действием света.

Вставьте варочную панель в вырез столешницы и укрепите упругими зажимными элементами (рис. 2).

Варочную панель следует встраивать таким образом, чтобы элементы управления располагались спереди (рис. 3).

Подключение к электросети

При подключении варочной панели следует предусмотреть отключающее прибор от электросети размыкающее устройство с минимальным расстоянием между контактами 3 мм.

В качестве таких размыкающих устройств можно использовать LS-переключатели, предохранители и контакторы.

При подключении к электросети следует использовать соединительные провода по крайней мере типа H05VV-F или H05VVH2-F. Поперечное сечение: 3 x 1 мм².

Если прибор подключается к электросети через розетку, то после монтажа прибора розетка должна оставаться доступной.

Если соединительные провода повреждены, их следует заменить. Замена проводов должна осуществляться только нашей Сервисной службой.

Подключение к газовой сети (для монтера) Рис. 4 и 11

Этот прибор соответствует следующим директивам Европейского сообщества:

- 72/23/EWG – директива по низкому напряжению;
- 89/336/EWG – директива по электроприборам;
- 90/396/EWG – директива по газовым приборам.

Эти встраиваемые варочные панели относятся к приборам 3-го класса.

Вид газа, на который варочную панель настроили на заводе, указан с нижней стороны панели рядом с местом подключения газа.

Соединительный уголок (рис. 11) с прилагаемым уплотнением привинтите в месте подключения к газовой сети.

В соответствии с действующими инструкциями подключение варочной панели к газопроводу следует производить после предварительной установки запорного крана. Этот кран всегда должен оставаться легкодоступным.

Подключение природного газа или городского газа осуществляется непосредственно через соединительный элемент $1/2"$.

Подключение сжиженного газа (пропан-бутан) осуществляется при промежуточном включении соединительной детали $\varnothing 8 \times 1$ мм.

При планировке обратите внимание на положение соединительного элемента. В месте подключения к газовой сети должно иметься **легко доступное** запорное устройство. Мы рекомендуем установить безопасную газовую розетку в соседнем шкафу слева.

Затем Вы можете герметично присоединить непосредственно к соединительному патрубку варочной панели безопасный газовый шланг длиной 80 см в соответствии с DIN 3383.

Максимальная допустимая длина составляет 2 м.

Важные указания

Если газовые трубы лишь частично состоят из металла, температура в помещении не должна превышать 70°K. Для труб, состоящих полностью из металла, допустимая температура помещения составляет 115°K.

Газовая труба должна везде проходить свободно и не контактировать с подвижными деталями кухонной мебели и приборов (например, с выдвигаемыми ящиками).

Включайте предохранители и главный выключатель только после встраивания прибора. Прибор следует встраивать в кухонную мебель в соответствии с этой инструкцией по эксплуатации, монтажу и техническому обслуживанию.

Мы обращаем Ваше внимание на то, что не несем никакой ответственности за прямой и опосредованный ущерб, обусловленный неправильным подключением или неквалифицированным монтажом прибора. В любом случае перед проведением ремонта следует отключить прибор от электросети. Никогда не открывайте прибор, при необходимости свяжитесь с нашей Сервисной службой.

Особое внимание обратите на герметичность подключения!

Подключение прибора к газовой сети может осуществлять только имеющий на это официальное разрешение квалифицированный специалист при соблюдении инструкций DVGW-TRGI 1986/96 или TRF 1988 (Германия) или директивы ÖVGW G1 (Австрия).

Кроме того, должны соблюдаться инструкции местной полиции и местных газоснабжающих предприятий.

Только в этом случае будут соблюдены действующие инструкции и условия подключения местных энерго- и газоснабжающих предприятий.

Переоборудование конфорок на другой вид газа (для монтера)

Жиклеры для переоборудования конфорок на другой вид газа Вы можете запросить у Сервисной службы (смотри прилагаемый перечень) или в специализированном магазине.

Перед переоборудованием конфорок на другой вид газа следует отключить варочную панель от электросети.

Вид газа, на который варочную панель настроили на заводе, указан с нижней стороны панели рядом с местом подключения газа.

Жиклер большого пламени Рис. 5

Удалите крышку горелки, вывинтите жиклер большого пламени (1) и замените его в соответствии с таблицей жиклеров.

Замена жиклера малого пламени Рис. 5, 6, 7

Снимите решетку и крышку горелки. Ослабьте крепежные винты головки горелки (рис. 5/2) и снимите головку горелки.

Снимите ручку переключателя мощности конфорки с оси.

Снимите раму со стеклянной поверхностью и замените жиклер малого пламени (рис. 6) в соответствии с таблицей жиклеров. (**Указание:** при необходимости отключите соединительный кабель от панели управления и стеклокерамической поверхности, а после замены жиклера снова подключите его.) Затем установите раму со стеклянной поверхностью и привинтите головку горелки. Наденьте ручку переключателя мощности конфорки на ось.

Поверх наклейки с заводскими настройками приклейте этикетку с обозначением замененных жиклеров.

Проверка стабильности пламени

После переоборудования горелок проверьте стабильность пламени.

Для этого несколько раз быстро поверните ручку зажженной горелки из положения максимального пламени в положение минимального пламени. Пламя при этом не должно гаснуть.

Таблица жиклеров

Используйте только жиклеры с клеймом!

Положение горелки	Номинальная тепловая нагрузка Природный газ Hs/Hi	Номинальн. потребляемая мощность Бутан + пропан	Тепловая нагрузка малого пламени	Природный газ H/E G 20 20 мбар	Природный газ L G 25 25 мбар	Бутан + пропан G 30/31 50 мбар	Бутан + пропан G 30/31 28-30/ 37 мбар	
						Z2239X 1		
сзади справа	1,1 кВт	1,1 кВт	0,30 кВт	72 А	78	48	53	большая
	1,0 кВт	81 г/ч		зазор	зазор	23	27	малая
спереди слева + справа	1,9 кВт	1,9 кВт	0,38 кВт	93	105	60	70	большая
	1,75 кВт	138 г/ч		зазор	зазор	26	30	малая
сзади слева	3,0 кВт	2,8 кВт	0,56 кВт	130	129	74	83	большая
	2,7 кВт	203 г/ч		зазор	зазор	31	37	малая

Номинальная потребляемая мощность для природного газа: 7,9 кВт

Номинальная потребляемая мощность для сжиженного газа: 7,7 кВт – 560 г/ч

2. Эксплуатация

Ваша новая варочная панель Рис. 10

- 1 Экономичная горелка 1,1 кВт
- 2 Горелка стандартной мощности 1,9 кВт
- 3 Горелка повышенной мощности 2,8 кВт
- 4 Переключатели мощности конфорок
- 5 Главный выключатель

Переключатель мощности конфорки Рис. 9

С помощью этого переключателя плавно регулируется мощность газовых горелок.

«Малое пламя» – минимальная мощность
«Большое пламя» – максимальная мощность

Регулируйте мощность нагрева газовых горелок следующим образом:

Для кипячения выбирается положение «Большое пламя», для варки – промежуточное положение между «Большим пламенем» и «Малым пламенем».

- ❑ Для снижения мощности горелки поверните ручку переключателя влево до нужного уровня.
- ❑ Для повышения мощности нагрева **при стоящей на конфорке** кастрюле поверните ручку переключателя вправо до нужного уровня.

Поджиг

Сначала включите варочную панель с помощью главного выключателя. Затем поверните ручку переключателя мощности нужной горелки влево (против часовой стрелки) в необходимое положение. Горелка загорится автоматически.

Если при нажатом главном выключателе ни одна горелка не зажглась, через 3 минуты варочная панель автоматически выключается.

Если горелка погасла (например, из-за сквозняка), то прибор вновь зажигает эту конфорку автоматически.

Если поджиг не удастся (например, в результате переливания через край кастрюли закипевшей жидкости), то подача газа к этой горелке прекращается, и индикатор данной конфорки начинает мигать. Поверните ручку переключателя мощности на «0» и с помощью таблицы на стр. 11 попытайтесь устранить причину данной неисправности.

Газовой автоматикой безопасности снабжена каждая конфорка! Для Вас это означает, что если пламя погасло (например, в результате переливания через край кастрюли закипевшей жидкости), то газ из горелки больше не будет поступать.

Выключение

После того, как вы закончили эксплуатацию прибора, переведите ручку переключателя мощности в положение «0» и выключите прибор с помощью главного выключателя.

Варочная панель выключается автоматически после 6-ти часов пользования. После этого переведите ручку переключателя мощности в положение «0», а потом Вы можете снова включить прибор.

Индикатор конфорки/остаточного тепла

Каждая варочная панель снабжена индикатором конфорки/остаточного тепла, который светится, когда соответствующая конфорка зажжена.

После выключения конфорки индикатор остаточного тепла мигает до тех пор, пока отключенная конфорка остается слишком горячей, и о нее можно обжечься.

Индикатор остаточного тепла гаснет, когда конфорка полностью остывает.

Защита от перегрева

Для сохранения электроники варочная панель имеет защиту от перегрева. При перегревании она отключает все горелки, индикаторы всех конфорок и главного выключателя начинают мигать.

Поверните все ручки переключателей мощности в положение «0». Дождитесь, пока прибор остынет в достаточной мере, и индикатор главного выключателя погаснет. Теперь Вы можете снова включить прибор, как обычно.

Примечание: быстрое мигание индикатора конфорки прекращается или включается индикация остаточного тепла (медленное мигание индикаторов конфорок, которые были в эксплуатации).

Защита от детей

Чтобы активировать защиту от детей, нажмите главный выключатель и удерживайте его в нажатом состоянии в течение нескольких секунд, пока не начнет мигать индикатор главного выключателя. После этого варочную панель невозможно включить. Медленно (примерно каждые 4 секунды) мигающий индикатор главного выключателя показывает, что защита от детей активирована.

Для отключения защиты нажмите главный выключатель и удерживайте его в нажатом состоянии в течение нескольких секунд, пока индикатор не начнет гореть ровным светом. После этого варочную панель снова можно включать, как обычно.

Индикация при работе варочной панели и при неисправностях



Горит индикатор главного выключателя.

Прибор готов к работе.



Горят все индикаторы конфорок и индикатор главного выключателя.

Работают все конфорки.



Индикатор одной из конфорок медленно мигает.

Индикация остаточного тепла, конфорка до сих пор горячая.



Медленно мигает индикатор главного выключателя (прим. каждые 4 секунды).

Приведена в действие защита от детей.



Горит индикатор главного выключателя и мигает индикатор одной из конфорок.

Горелка не может зажечься (причиной может быть грязь, в результате переливания через край кастрюли закипевшей жидкости, неправильное расположение частей горелки, из-за сильного сквозняка).



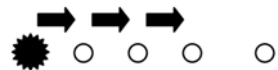
Индикатор главного выключателя выключен, мигает индикатор одной из конфорок.

Ошибка использования, переключатель мощности конфорки был повернут до того, как включили главный выключатель, или автоматическое защитное отключение – прибор использовался больше 6-ти часов.



Индикатор главного выключателя и все индикаторы конфорок мигают одновременно.

Защита от перегрева – поверните все ручки переключателей мощности конфорок в положение «0», после охлаждения прибора индикаторы конфорок погаснут, или включится индикатор остаточного тепла.



Индикатор главного выключателя отключен, а все индикаторы конфорок загораются поочередно (слева на право).

Неисправности в электронике – поверните все ручки переключателей мощности конфорок в положение «0», на короткое время отключите варочную панель от сети (выключите предохранители). Если индикаторы продолжают мигать, свяжитесь с нашей Сервисной службой.

Указания

Использование варочных панелей с газовыми конфорками ведет к образованию тепла и влажности в помещении, где они расположены. Убедитесь, что кухня хорошо вентилируется, держите открытыми естественные вентиляционные отверстия или установите механическое вентиляционное устройство (например, вытяжку).

При длительной и интенсивной эксплуатации варочной панели может потребоваться дополнительная вентиляция – например, открывание окна или повышение мощности установленного механического вентиляционного устройства.

3. На что следует обратить внимание

Указания по кастрюлям

Диаметр дна кастрюли должен соответствовать размерам конфорки!

Чтобы обеспечить максимальную эффективность, пламя не должно выходить за пределы дна стоящей на конфорке кастрюли. Только в этом случае тепло пламени будет использоваться полностью.

Вы сэкономите электроэнергию, время и деньги, если всегда будете ставить на конфорку кастрюлю соответствующих размеров.

Проследите, чтобы кастрюли всегда стояли в центре газовой конфорки.

	Рекомендуемый диаметр посуды	Минимальный диаметр посуды
Экономичная горелка	100-160 мм	100 мм
Горелка стандартной мощности	140-200 мм	120 мм
Горелка повышенной мощности	180-240 мм	160 мм

Используйте посуду только с прочным, ровным и, по возможности, толстым дном. Это особенно необходимо при приготовлении пищи с использованием высоких температур, например, при жаренье во фритюре.

Закрывайте кастрюли крышкой. При приготовлении пищи в кастрюле с неплотно закрытой крышкой или вообще без крышки расходуется очень много электроэнергии.

Перед первым использованием варочной панели

Одну за другой включайте конфорки на три минуты без посуды на максимальной мощности. Тем самым Вы устранили характерный для новых приборов запах.

Важные указания

Ваша стеклокерамическая варочная панель очень стойкая и при надлежащем обращении с ней прослужит в Вашем домашнем хозяйстве достаточно долго. Однако перед первым использованием панелью прочтите, пожалуйста, следующие указания:

- Этот прибор предназначен только для использования в домашнем хозяйстве.
- Используйте прибор только для приготовления пищи. Не используйте варочную панель в качестве подставки или рабочей поверхности.
- Не ставьте на включенную конфорку пустые эмалированные кастрюли. Вы можете повредить при этом дно кастрюли.
- Старайтесь не ронять на варочную панель твердые или острые предметы (например, консервные банки). Они могут повредить прибор.
- Варочная панель не предназначена для обогрева помещений.

Если Вы обнаружили на стеклокерамической поверхности варочной панели глубокие царапины, сколы или трещины, следует тут же прекратить эксплуатацию прибора. Выньте вилку из розетки или отключите предохранители. Обратитесь в Сервисную службу!

- На Вашей варочной панели не следует готовить блюда в алюминиевой фольге или пластмассовой посуде. Эти материалы тут же расплавятся.

- ❑ Расплавленный сахар или содержащие сахар блюда следует сразу же, пока они еще в горячие, удалять с поверхности варочной панели с помощью скребка для стекла. Если этого не сделать, они могут вызвать повреждение поверхности панели.
- ❑ Во время работы варочная панель сильно нагревается. Не подпускайте детей к работающему прибору!
Особенно легко обжечься о детали газовых горелок и решетки для посуды.
- ❑ При перегреве жиры и масло легко воспламеняются. Поэтому приготовление пищи с использованием жиров и масла – например, картофеля фри – должно проходить под непрерывным контролем.
- ❑ Ни в коем случае не закрывайте вентиляционное отверстие, например, кухонным полотенцем.
- ❑ Поджигайте газовую конфорку только тогда, когда все детали горелки правильно собраны.
- ❑ Никогда не оставляйте включенные газовые конфорки гореть без установленной на них посуды.
- ❑ Не стерилизуйте продукты питания пламенем непосредственно под вытяжкой. Пламя может охватить колпак вытяжки.
- ❑ Соединительные провода электроприборов не должны контактировать с горячими конфорками. Ваша варочная панель и изоляция проводов повредятся.
- ❑ При возникновении неисправности отключите варочную панель от электросети и прекратите подачу газа.
- ❑ Приготовление пищи в кастрюлях-скороварках должно проходить под постоянным контролем, пока не будет достигнуто нужное давление. Конфорку сначала установите на самый высокий уровень мощности, а затем вовремя снова переключите на более низкий уровень.
- ❑ При вызове нашей Сервисной службы (см. прилагаемый список сервисных центров) сообщите, пожалуйста, E и FD номера Вашего прибора.

Уход и чистка

Уход за Вашей варочной панелью

При надлежащем уходе Ваша варочная панель на протяжении долгого времени будет прекрасно выглядеть, и чистить Вам ее будет намного легче.

Для ухода за поверхностями из стекла и стали используйте губку и мыльный раствор (или имеющиеся в продаже средства по уходу), но только после того, как прибор остынет. Затем отполируйте эти поверхности чистой и сухой тряпкой, а еще лучше – кожаной тряпкой. Для ухода за эмальированными поверхностями (крышка горелки, подставка для посуды) не применяйте кислотосодержащие жидкости (лимонный сок, уксус и т.д.).

Чистка

Очень важно чистить варочную панель после каждого пользования.

Используйте для этого только рекомендуемые чистящие средства.

Стальные губки и порошкообразные средства вызывают появление царапин. Спрей для духовок не пригоден для чистки варочной панели, так как он очень агрессивен и может повредить варочные поверхности.

Загрязнения **с горячей поверхности** варочной панели легко удаляются скребком для чистки стекла.

После того, как варочная панель окончательно остынет, ее следует основательно почистить, так как при последующем включении даже незначительные загрязнения тут же пригорят.

Легкие загрязнения стеклокерамической поверхности

Удалите легкие загрязнения влажной тряпкой или теплым раствором моющего средства. Остатки моющего средства смойте чистой водой, затем насухо вытрите стеклокерамическую поверхность.

Пятна от выкипевшей воды следует удалять с помощью уксуса, лимонного сока или средства для удаления накипи. Если одно из этих средств случайно попадет на раму, немедленно сотрите его влажной тряпкой, иначе могут остаться матовые пятна.

Сильные загрязнения стеклокерамической поверхности

Удаляйте сильные загрязнения с помощью специальных средств для чистки и ухода за стеклокерамической поверхностью. Наносите и растирайте неразбавленное чистящее средство с помощью бумажных кухонных полотенец. Оставьте чистящее средство на некоторое время, чтобы оно оказало свое действие, а затем полностью смойте его чистой водой и вытрите варочную панель насухо. Если какая-то часть средства для чистки осталась на поверхности, то при последующем нагреве оно может повредить варочную панель.

Приставшие загрязнения лучше всего удаляются скребком для чистки стекла.

При пользовании скребком будьте осторожны – им очень легко пораниться.

Горелка и крышка горелки

- ❑ Чистку можно начинать только после того, как горелка после использования снова остыла до нормальной температуры, то есть до нее можно дотронуться рукой.
- ❑ Чистку следует проводить с использованием обычной теплой воды, имеющегося в продаже чистящего средства, мягкой губки или обычной тряпки.
- ❑ При сильных загрязнениях рекомендуется съемные части горелки перед чисткой сначала замочить в теплой воде.
- ❑ Следует по возможности избегать соскабливания и соскребания приставших остатков пищи.

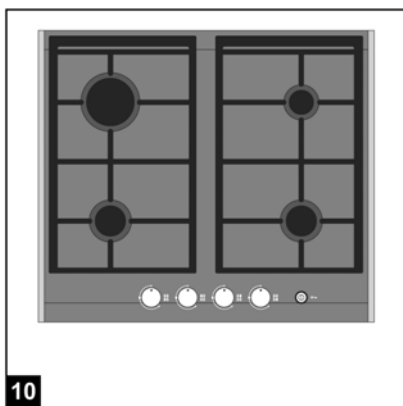
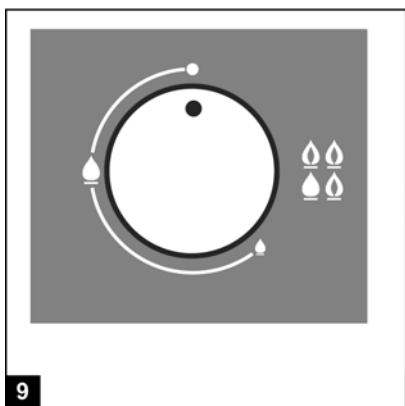
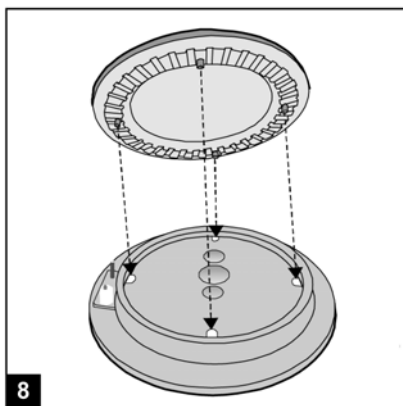
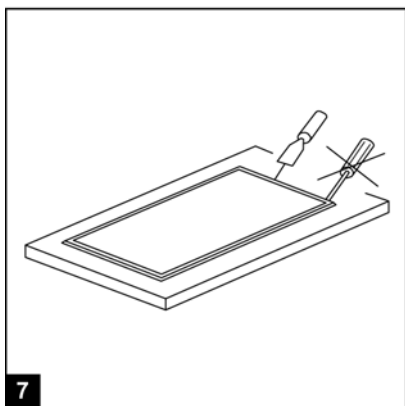
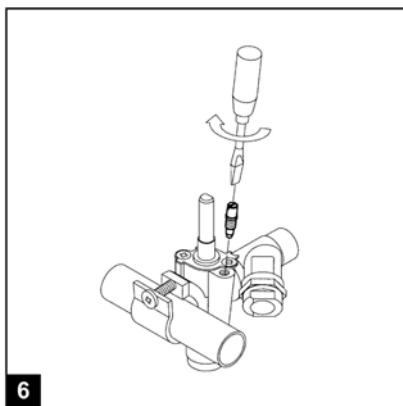
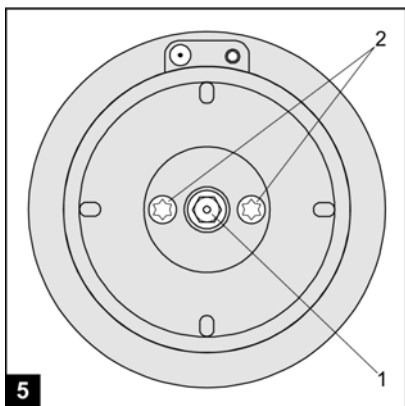
- ❑ Чистка с применением едких химикалий так же вредна, как и чистка с использованием кислот или растворителей лака.
- ❑ Грубые губки и наждачная бумага повреждают поверхности варочной панели, также как и мелкий песок или стекловата.
- ❑ **Не следует** мыть крышки горелок в посудомоечной машине.

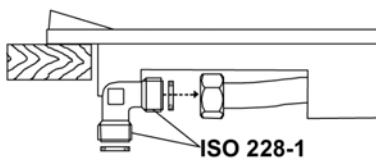
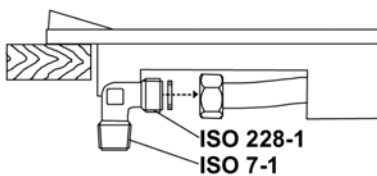
После чистки поверхностей прибора обратите внимание на то, чтобы крышка была правильно установлена на горелку, в противном случае невозможно будет пользоваться электроподжигом. Перед установкой горелка и крышка горелки должны быть абсолютно сухими.

Решетка для посуды

- ❑ Чистку решетки для посуды начинайте только после того, как она остынет до нормальной температуры, то есть до нее можно будет дотронуться рукой.
- ❑ Для чистки решетку для посуды Вы можете снять с варочной панели.
- ❑ Чистку следует проводить с использованием обычной теплой воды, имеющегося в продаже чистящего средства, мягкой губки или обычной тряпки.
- ❑ Никогда не применяйте для чистки острые или абразивные чистящие средства.
- ❑ Следует по возможности избегать соскабливания и соскребания приставших остатков пищи.
- ❑ Чистка с применением едких химикалий так же вредна, как и чистка с использованием кислот или растворителей лака.
- ❑ Грубые губки и наждачная бумага повреждают поверхности варочной панели, также как и мелкий песок или стекловата.
- ❑ Решетку для посуды не следует мыть в посудомоечной машине.

Перед установкой на варочную панель решетка для посуды должна быть абсолютно сухой.





AT	X	
BE	X	
CH	X	
DE	X	
DK	X	
ES	X	X
FI	X	X
FR		X
GB	X	
GR	X	
IE	X	
IS		
IT	X	X
LU		
NL	X	
NO	X	X
PT	X	X
SE	X	X

11