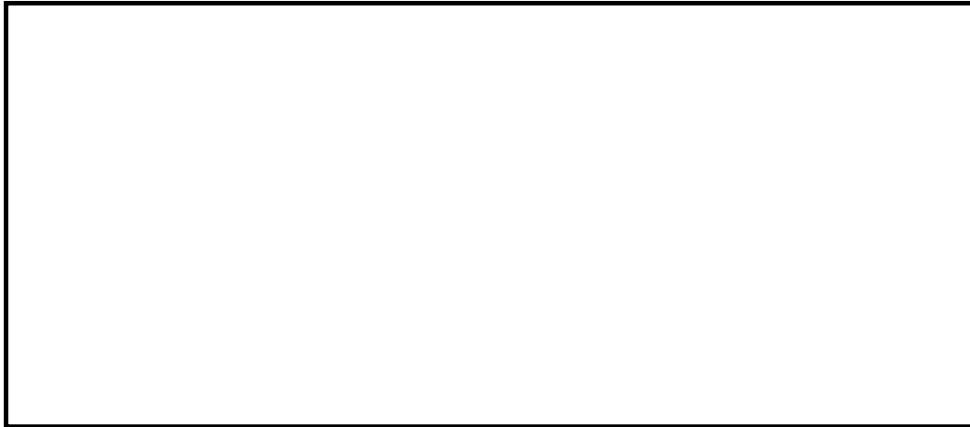


SIEMENS



[pl] Instrukcja obsługi	3
[ru] Правила пользования	15
[tr] Kullanma kılavuzu	26

SIEMENS

Правила техники безопасности	17
Ваша новая варочная панель	18
Дополнительное оборудование	19
Сковорода вок.....	19
Дополнительная решетка для сковороды вок.....	19
Дополнительная решетка для кофеварки.....	19
Simmer Plate	19
Simmer Cap	19
Газовые конфорки	20
Ручной поджиг	20
Автоматический поджиг	20
Система газ-контроль.....	20
Выключение конфорки.....	20
Уровни мощности	20
Примечания	21
Советы по приготовлению блюд	22
Посуда	22
Подходящая посуда.....	22
Советы по эксплуатации.....	23
Очистка и уход	24
Очистка.....	24
Уход.....	24
Устранение неполадок	25
Сервисный центр	26
Условия гарантийного обслуживания	26
Упаковка и отработавшие приборы	26
Утилизация отходов с учетом требований охраны природы	26

Уважаемый покупатель!

Поздравляем вас с правильным выбором и благодарим за оказанное нам доверие. Этот практичный, современный и удобный электроприбор изготовлен из высококачественных материалов, которые прошли строгий контроль качества на протяжении всего процесса производства и были тщательно протестированы, чтобы данный прибор мог удовлетворить всем требованиям к идеальному приготовлению пищи.

Не снимайте защитную упаковку с электроприбора 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 внести свой вклад в охрану природы, если последуете 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 приемный пункт по сбору вторичного сырья, и отвезите туда свой прибор;
- не выливайте использованное растительное масло в раковину. Вылейте его в закрывающуюся емкость и отнесите в приемный пункт, а если рядом с вашим домом такого пункта нет, положите емкость с маслом в мусорный контейнер (оттуда оно попадет на контролируруемую свалку; возможно, это не лучший вариант, но таким образом можно избежать загрязнения воды).

Внимание:

Если, вопреки нашим ожиданиям, данный электроприбор 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.

Все операции по монтажу, наладке и адаптации к другому виду газа должны проводиться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами и законодательством, а также с предписаниями местных газо- и электроснабжающих компаний. Для адаптации прибора к другому виду газа рекомендуется связаться с сервисным центром.

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

Данный прибор можно устанавливать только в хорошо проветриваемом месте, в соответствии с действующими нормами и инструкциями относительно вентиляции помещений. Данный прибор нельзя подсоединять к дымоходу для отвода дымовых газов.

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.

В помещении, где устанавливается прибор, должна быть предусмотрена нормами вентиляция в рабочем состоянии.

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

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.

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

Сохраните руководства по эксплуатации и монтажу и передайте их вместе с прибором, если он будет переходить к другому хозяину.

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

Поверхности варочных панелей во время работы нагреваются. Будьте осторожны. Не разрешайте детям подходить к плите.

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

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.

В случае неисправности варочной панели перекройте подачу газа и электроэнергии к прибору. По вопросам ремонта 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.

Не ставьте на конфорки посуду с неровным дном, которая может случайно перевернуться.

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

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

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

Данный прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими, сенсорными или интеллектуальными способностями и лицами, не имеющими соответствующего опыта или знаний, а также детьми, за исключением случаев, когда они находятся

под надзором ответственного за их безопасность лица или получили от него инструкции по использованию прибора.

Не оставляйте работающий прибор без присмотра.

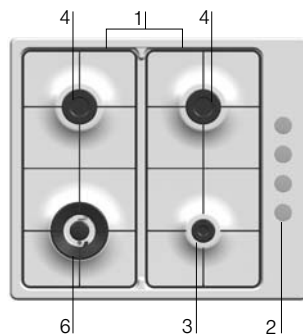
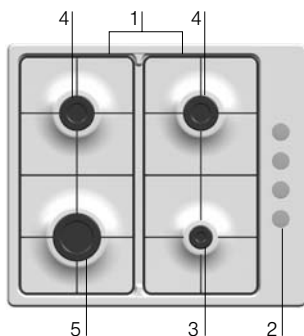
Схемы, представленные в данном руководстве по эксплуатации, являются ориентировочными.

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

Ваша новая варочная панель

Данный раздел знакомит вас с вашей новой варочной панелью и дополнительным оборудованием к ней.

Данное руководство по эксплуатации действительно для нескольких моделей варочных панелей.



- 1 Решетки
- 2 Ручки управления
- 3 Вспомогательная газовая конфорка мощностью до 1 кВт
- 4 Полубыстрая газовая конфорка мощностью до 1,75 кВт
- 5 Быстрая газовая конфорка мощностью до 3 кВт
- 6 Газовая конфорка двойного пламени мощностью до 3,3 кВт

Дополнительное оборудование

В сервисном центре можно приобрести следующее дополнительное оборудование:

Сковорода вок



Сковорода вок была изобретена в Китае. Она представляет собой круглую глубокую жаровню с плоским или выпуклым дном. Интенсивный жар распределяется в воке равномерно, благодаря чему продукты готовятся быстрее и расходуется меньшее количество масла.

При использовании сковороды вок следуйте инструкциям производителя.

Артикул HZ298103

Дополнительная решетка для сковороды вок



Предназначена для использования только на конфорках двойного пламени с посудой с выпуклым дном.

При использовании этой посуды рабочая поверхность панели может временно незначительно деформироваться. Это явление считается нормальным и не влияет на работу прибора.

Чугунная решетка:
артикул HZ298108

Металлическая эмалированная решетка: артикул HZ298100

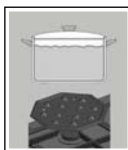
Дополнительная решетка для кофеварки



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

Артикул HZ298114

Simmer Plate

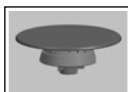


Данное приспособление предназначено для снижения температуры нагревания в режиме минимального нагрева.

Установите приспособление прямо на решетку рельефной стороной кверху. Никогда не ставьте его прямо на горелку конфорки. Поставьте посуду по центру приспособления.

Артикул HZ298105

Simmer Cap



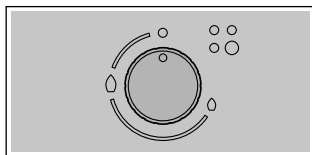
Данная горелка предназначена исключительно для приготовления пищи на медленном огне. Для ее использования необходимо снять горелку вспомогательной конфорки и заменить ее на горелку Simmer Cap.

Артикул HZ298104

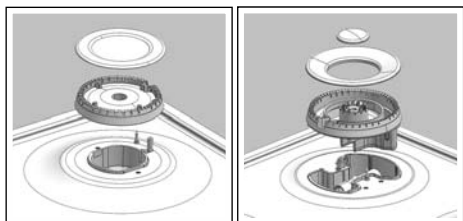
Производитель не несет ответственности за последствия неиспользования или неправильного использования этого дополнительного оборудования.

Газовые конфорки

Около каждой ручки управления указано, какую конфорку она включает



Чтобы варочная панель хорошо работала, следите за тем, чтобы решетки и все детали горелок были правильно установлены.



Ручной поджиг

1. Нажмите на ручку 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 ручку управления нужной вам конфорки и поверните ее влево до отметки максимальной мощности. Когда вы нажимаете на ручку, на всех конфорках появляется искра. Пламя на включенной вами конфорке загорится.
2. Нажимать на ручку управления больше не нужно.
3. Поверните ручку в нужное вам положение.

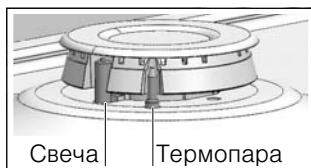
Если пламя не зажглось, поверните ручку на нулевую отметку и повторите все сначала. На этот раз подольше удержите ручку в нажатом состоянии (до 10 секунд).

⚠ Существует опасность возгорания!

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, 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:

1. Зажгите конфорку как обычно.
2. Не отпускайте ручку, а удержите ее в нажатом состоянии в течение 4 секунд после того, как зажжется пламя.

Выключение конфорки

Поверните соответствующую ручку вправо до отметки 0.

Уровни мощности

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

Положение	○	Выключено
Большой огонь	○	Максимальное открытие или мощность и электроподжиг
Маленький огонь	○	Минимальное открытие или мощность

Примечания

Во время работы конфорок может слышаться легкий свист, это нормально.

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

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

Использование газового прибора повышает температуру и влажность в помещении, где он установлен. Необходимо обеспечить хорошее проветривание кухни: не загромождайте отверстия естественной вентиляции или установите устройство для механической вентиляции (вытяжку).

При продолжительном или интенсивном использовании прибора может понадобиться дополнительное проветривание (например, можно открыть окно или увеличить мощность механической вытяжки, если она имеется).

Если пламя конфорки случайно погасло, поверните ручку этой конфорки в нулевое положение и подождите не менее 1 минуты перед повторным включением.

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. Если свечи загрязнились, поджиг будет работать плохо. Периодически очищайте их небольшой щеточкой с неметаллической щетиной. Имейте в виду, что со свечами нужно обращаться осторожно.

Поскольку для защиты поверхностей прибора, изготовленных из нержавеющей стали, используется клейкая полиэтиленовая пленка, существует вероятность того, что на участках с рельефными символами останется клей. Просто вытрите его влажной тканью.

Советы по приготовлению блюд

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

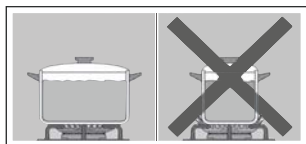
Посуда

Подходящая посуда

Конфорка	Минимальный диаметр посуды	Максимальный диаметр посуды
Конфорка двойного пламени	22 см	
Быстрая конфорка	22 см	26 см
Полубыстрая конфорка	14 см	20 см
Вспомогательна я конфорка	12 см	16 см

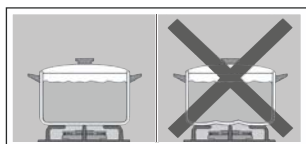
Советы по эксплуатации

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



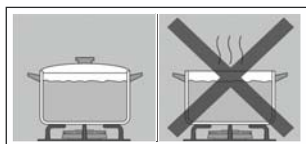
Используйте посуду, соответствующую размерам каждой конфорки.

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

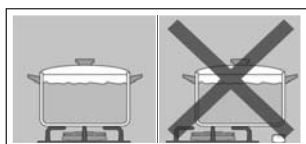


Не используйте посуду с поврежденным и неровным дном, которая неустойчиво стоит на плите. Такая посуда может перевернуться.

Пользуйтесь только посудой с ровным толстым дном.



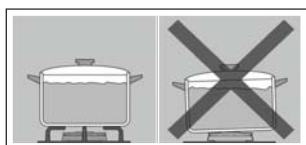
Не готовьте без крышки или с приоткрытой крышкой. Часть энергии при этом расходуется зря.



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

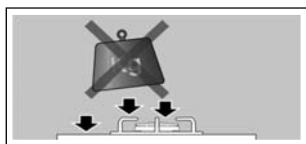
Не устанавливайте большие кастрюли и сковороды на конфорки, расположенные около ручек управления.

Излишний перегрев может повредить ручки.



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

Перед использованием конфорки убедитесь, что решетки и крышки горелок правильно установлены.



Будьте осторожны в обращении с посудой на варочной панели.

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

Очистка и уход

Очистка

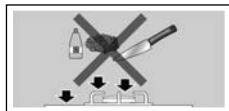
Когда варочная панель остынет, протрите ее с помощью губки, воды и мыла.



Каждый раз после использования протрите поверхность деталей горелки после того, как она остынет. Даже небольшие загрязнения (пригоревшие продукты, капли жира и т. п.) при повторном нагревании запекутся на поверхности, и потом их будет трудно удалить. Чтобы пламя горело ровно, необходимо содержать в чистоте все отверстия и прорези горелки.

От передвижения некоторых видов посуды на решетках могут оставаться металлические следы.

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



Будьте осторожны при промывании решеток, на которых установлены резиновые прокладки. Прокладки могут слететь, и тогда решетка поцарапает варочную панель.

Всегда досуха протирайте детали горелок и решетки. Наличие на них 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 рассекателях.

Внимание!

Не используйте пароочистители. Это может повредить варочную панель.

Уход

Если на варочную панель пролилась какая-то жидкость, сразу вытрите ее. Таким образом можно избежать прилипания остатков пищи и впоследствии сэкономить усилия по очистке панели.

Из-за высоких температур, которым подвергается горелка конфорки двойного пламени и детали из нержавеющей стали (рабочая поверхность варочной панели, зона вокруг газовых конфорок и т. д.) могут обесцвечиваться. Это нормально. После каждого использования протрите эти места моющим средством для очистки нержавеющей стали.

Сразу удаляйте с поверхности варочной панели попавшие на нее кислые жидкости (лимонный сок, уксус и т. п.).



Рекомендуется регулярно использовать моющее средство, которое можно приобрести в нашем сервисном центре (артикул 464524).

Устранение неполадок

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 детали горелки.
	Отверстия горелки загрязнены.	Очистите отверстия горелки.
Газ не выходит или выходит неравномерно.	Подача газа перекрыта промежуточным вентилем.	Откройте промежуточный вентиль, если он имеется.
	Если газ подается из баллона, проверьте, не пуст ли он.	Смените газовый баллон.
В кухне пахнет газом.	Открыт кран какой-то конфорки.	Закройте краны конфорок.
	Возможна утечка из соединительного устройства баллона.	Проверьте, герметично ли подсоединен баллон.
Не работают предохранительные клапаны газ-контроля одной из конфорок.	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 выбросите ее так, чтобы не нанести вред природе.

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