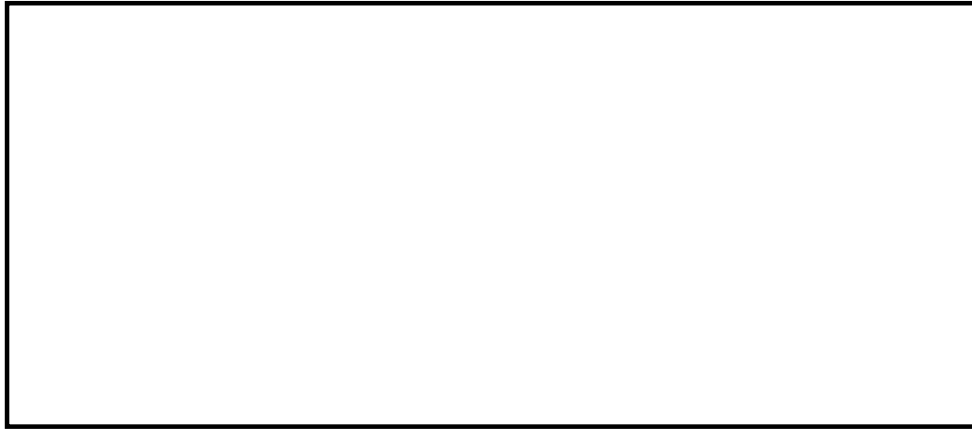


# SIEMENS



**RU** инструкция по эксплуатации

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

Cod: 9000276316 A

# SIEMENS

Уважаемый покупатель!

Мы благодарим Вас за покупку и поздравляем с удачным выбором. Эта практичная и современная плита изготовлена из материалов высочайшего качества. Процесс производства плиты проходил под строжайшим контролем, плита подвергалась множеству чувствительнейших тестов для того, чтобы Вы получили идеальное устройство для приготовления пищи. Для упрощения дела мы разбили эту инструкцию по эксплуатации на две части, первая из них посвящена непосредственно эксплуатации, вторая – монтажу плиты.

Для получения при эксплуатации плиты оптимальных результатов, мы рекомендуем Вам **внимательно прочитать эти простые инструкции и тщательно их соблюдать**. Они содержат важную информацию не только по пользованию плитой, но и по вопросам Вашей личной безопасности и технического обслуживания плиты.

Для защиты при транспортировке наши изделия снабжены эффективной упаковкой. При этом мы ограничиваемся только самым необходимым минимумом. Весь упаковочный материал подвергается повторной переработке. Вы также можете внести свой вклад в защиту окружающей среды, отправив всю упаковку в ближайший мусорный контейнер, предназначенный специально для этих целей.


Использованное растительное масло Вы не должны просто сливать в раковину, так как это наносит вред окружающей среде. Храните его в закрытом сосуде, а затем сдайте на ближайший приемный пункт или выкиньте в бак для мусора. Хотя это и не идеальное решение проблемы, однако, в конечном счете, ваше масло окажется на находящейся под контролем компетентных органов мусорной свалке и не будет загрязнять воду (что положительно отразится на Вас и Ваших детях).

Перед утилизацией старой плиты приведите ее в неработоспособное состояние. После это о отправляйте ее в ближайший центр утилизации.

Адреса соответствующих приемных пунктов Вы можете узнать в местных органах власти.

---

## Упаковка и отслуживший прибор

Если на индикаторной панели Вашего прибора появится символ  , выполняйте следующие указания:

### Правильная утилизация упаковки

Распакуйте прибор. Помните об охране окружающей среды, утилизируя упаковку.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2002/96/EG утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данные норы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

# Содержание

<b>Указания по технике безопасности</b> .....	3
<b>Ваша новая плита</b> .....	5
<b>Газовые конфорки</b> .....	6
Рекомендуемый диаметр посуды .....	7
Рекомендации по приготовлению пищи.....	8
<b>Электрические конфорки</b> .....	8
с бесступенчатым регулятором мощности .....	9
с традиционным переключателем .....	10
<b>Указания по эксплуатации плиты</b> .....	11
<b>Приготовление пищи</b> .....	11
<b>Чистка и уход</b> .....	12
<b>Самостоятельное устранение мелких неисправностей</b> .....	13
<b>Сервисная служба</b> .....	14
<b>Таблица «Характеристики конфорок»</b> .....	14

---

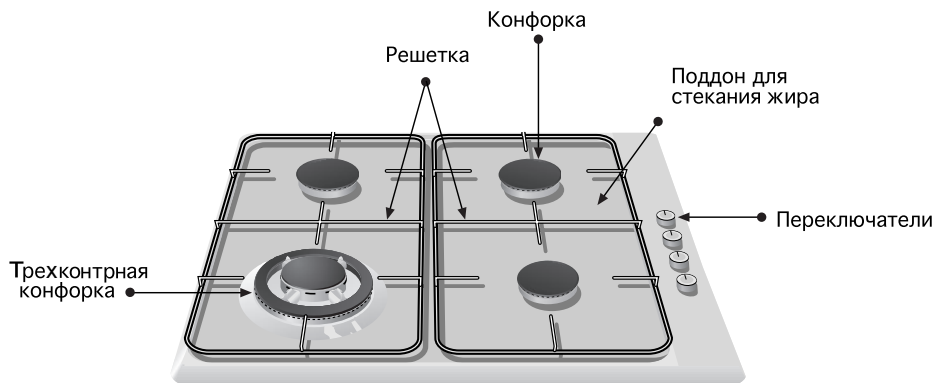
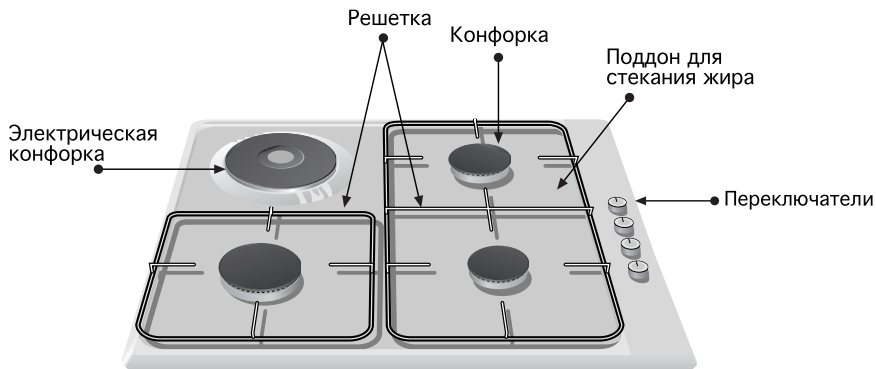
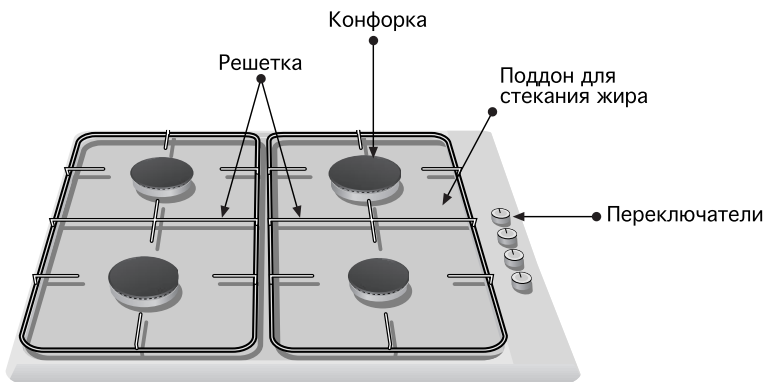
# Указания по технике безопасности

- ❑ Для успешного и безопасного пользования плитой **внимательно прочтите эту инструкцию по эксплуатации.**
- ❑ Установку и настройку плиты в соответствии с используемым типом газа должен проводить только **специалист, имеющий на это официальное разрешение.**
- ❑ Перед монтажом плиты **проверьте соответствие всех размеров.**
- ❑ Предлагаемые ниже инструкции действительны только для стран, символы которых указаны на плите. При настройке плиты следует соблюдать технические инструкции, принятые в данной стране.
- ❑ Плиту следует устанавливать в таком месте, где обеспечивается **должный уровень вентиляции.**
- ❑ Плита не должна подвергаться действию сильных сквозняков, так как они могут задувать пламя конфорок.
- ❑ Плита выходит с завода-изготовителя с настройками, указанными в типовой табличке. Если их нужно изменить, вызовите **Сервисную службу.**
- ❑ Не пытайтесь сами разбирать плиту. При необходимости вызовите **Сервисную службу.**
- ❑ **Храните данную инструкцию** по эксплуатации и монтажу, чтобы при необходимости передать ее вместе с плитой последующему владельцу.
- ❑ Если Ваша плита имеет стеклянную крышку, не перегружайте ее. Если Вы получили плиту с поврежденной стеклянной крышкой, **тотчас вызовите Сервисную службу**, чтобы она отремонтировала или заменила ее.
- ❑ Не эксплуатируйте **поврежденную плиту.**
- ❑ Во время эксплуатации поверхности плиты нагреваются. Будьте осторожны! **Не подпускайте детей к работающей плите.**
- ❑ Используйте плиту только для приготовления пищи, а **не для обогрева помещения.**

- ❑ При перегреве жиры и масло легко воспламеняются. Поэтому приготовление пищи с использованием жиров и масла – например, картофеля фри – должно проходить под непрерывным контролем.
- ❑ Никогда не лейте воду на горящие жир или масло. **ОПАСНОСТЬ ОЖОГА!** Накройте кастрюлю, чтобы потушить огонь, и выключите конфорку.
- ❑ В случае поломки отключите плиту от электросети и сети газоснабжения. Для ремонта вызовите нашу **Сервисную службу**.
- ❑ Не ставьте на конфорки посуду с неровным дном, она может случайно опрокинуться.
- ❑ Если газовый кран заклинило, не применяйте силу для его ототкрывания. Немедленно вызовите **Сервисную службу**, чтобы она отремонтировала или заменила его.
- ❑ Для мытья варочной поверхности нельзя пользоваться пароочистителями, так как Вас может ударить током.
- ❑ Иллюстрации в данной инструкции служат для ориентировки.

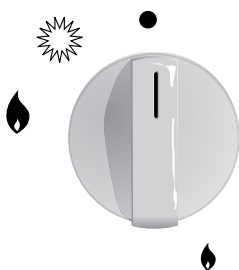
**В СЛУЧАЕ НЕСОБЛЮДЕНИЯ ВЫШЕИЗЛОЖЕННЫХ  
ИНСТРУКЦИЙ ПО БЕЗОПАСНОСТИ  
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ СНИМАЕТ С СЕБЯ ВСЯКУЮ  
ОТВЕТСТВЕННОСТЬ.**

# Ваша новая плита



# Газовые конфорки

Рис. 1



Поворотный переключатель каждой газовой конфорки имеет на панели управления маркировку, которая показывает, какой именно конфоркой управляет этот переключатель (рис. 1).

Для того чтобы **зажечь конфорку**, нажмите поворотный переключатель выбранной конфорки, поверните его против часовой стрелки в положение зажигания и удерживайте его нажатым несколько секунд, пока конфорка не зажжется, а после этого отпустите. Затем установите желаемую величину пламени. Если конфорка не зажглась, повторите указанные действия. Если Ваша плита не снабжена системой автоматического поджига, поднесите к конфорке какой-либо источник огня (например, зажигалку, спичку и т.д.). При загрязнении сопел горелки автоматический поджиг не функционирует должным образом, поэтому при необходимости почистите конфорку. Для чистки конфорки используйте небольшую щетку, при этом не прилагайте к конфорке никаких усилий.

Если конфорки на Вашей плите снабжены **предохранительными клапанами** (которые отключают подачу газа, когда пламя случайно гаснет), то для того, чтобы зажечь их, действуйте, как описано выше, но удерживайте поворотный переключатель в нажатом состоянии еще несколько секунд после того, как пламя зажжется. Если конфорка не зажигается, повторите все вышеуказанные действия, но в этот раз удерживайте переключатель нажатым на протяжении 10 секунд.

Для того чтобы **выключить конфорку**, поверните поворотный переключатель вправо в положение «0».

Ваша современная плита снабжена **новейшими вентилями**, позволяющими выбрать оптимальное положение между самым сильным и самым слабым пламенем.

В зависимости от модели, Ваша плита может иметь **трехконтурную конфорку**, которая очень практична и удобна при приготовлении пазэли или азиатских блюд.

Использование плит с газовыми конфорками ведет к образованию тепла и влажности в помещении, где они расположены. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, держите открытыми естественные вентиляционные отверстия или установите механическое вентиляционное устройство (вытяжной вентилятор).

При длительной и интенсивной эксплуатации плиты может потребоваться дополнительная вентиляция – например, открывание окна (при этом не должны создаваться сквозняки) или повышение мощности установленного механического вентиляционного устройства.

Пламя оранжевого цвета - это нормальное явление; такая окраска возникает при наличии в воздухе пыли, при пролипании жидкости и т.д.

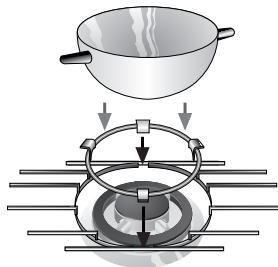
## Рекомендуемый диаметр посуды

В зависимости от модели:

Конфорка	Минимальный диаметр посуды	Максимальный диаметр посуды
Трехконтурная конфорка	22 см	
Конфорка повышенной мощности	22 см	26 см
Конфорка стандартной мощности	12 см	19 см
Вспомогательная конфорка	10 см	12 см
Электрические конфорки		14 см

## Дополнительная решетка:

Рис. 2



В зависимости от модели Ваша плита может иметь дополнительную. Эта решетка **необходима** при использовании трехконтурной конфоркой для кастрюль диаметром более 26 см, сковород, кастрюль из жаропрочного материала и всех видов посуды с вогнутым дном (рис. 2). Если Ваша плита не имеет дополнительной решетки, то Вы можете купить ее в Сервисном центре, номер по каталогу 363300.

**Решетка для кофейника:** в зависимости от модели Ваша плита может быть укомплектована решеткой для кофейника, которая применяется на вспомогательной горелке (для посуды диаметром менее 10см). Если это не так, то Вы можете купить эту решетку для кофейника в Сервисном центре, номер по каталогу 184200.

**Изготовитель не несет никакой ответственности, если Вы не пользовались дополнительными решетками или использовали их неправильно.**



## Рекомендации по приготовлению ПИЩИ:

Эти рекомендации являются ориентировочными.

	Высокий уровень нагрева	Средний уровень нагрева	Низкий уровень нагрева
<b>Трехконтурная конфорка</b>	Варка, кипячение жарение, обжаривание, пазля, азиатские блюда.	Разогревание и поддержание в теплом виде уже приготовленных блюд.	
<b>Конфорка повышенной мощности</b>	Шницель, бифштекс, омлет, жарение во фритюре.	Рис, бешамель, рагу.	Приготовление на пару: рыба, овощи.
<b>Конфорка стандартной мощности</b>	Отварной картофель, свежие овощи, густой суп (айнтопф), макаронные изделия.	Разогревание и поддержание в теплом виде/сваренных продуктов, приготовление деликатесов.	
<b>Вспомогательная конфорка</b>	Варка: густой суп (айнтопф), молочная рисовая каша, карамель, жженный сахар.	Размораживание продуктов и медленная варка: бобы, фрукты, замороженные продукты.	Приготовление/растопливание: масло, шоколад, студень.

## Электрические конфорки

Перед первым использованием электрическими конфорками следует в течение 5 минут разогреть их на максимальной мощности безо всякой посуды. Обычно при этом появляется дым и запахи. При дальнейшей эксплуатации плиты они исчезают самостоятельно. За исключением этого первого случая никогда **не включайте конфорки без установленной на них посуды.**

В начале процесса приготовления пищи следует установить переключатель на самый высокий уровень нагрева, а затем установить его в среднее положение в соответствии с количеством и качеством пищи. Вы можете выключить конфорку незадолго до окончания процесса приготовления пищи и использовать остаточное тепло. Это поможет Вам сэкономить электроэнергию и не окажет влияния на процесс приготовления пищи, который будет продолжаться за счет остаточного тепла, аккумулированного поверхностью конфорки.

Используйте **посуду с совершенно ровным дном** диаметром примерно **равным диаметру конфорки, но ни в коем случае не меньшим.**

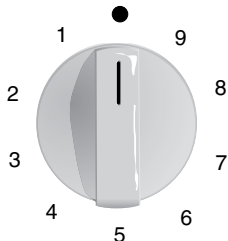
Избегайте проливания жидкости на поверхность конфорки и не ставьте на конфорки мокрую посуду.

В зависимости от модели, Ваша плита может иметь электрические конфорки, которыми можно управлять с помощью шестиступенчатого переключателя или с помощью бесступенчатого регулятора мощности.

---

# Электрические конфорки с бесступенчатым регулятором мощности

рис. 3



Эти конфорки управляются бесступенчатым регулятором мощности, с помощью которого Вы можете установить любую мощность в зависимости от приготавливаемого блюда (рис. 3).

Поверните регулятор по часовой стрелке и установите необходимую мощность с учетом способа приготовления пищи, ее количества и данных нижеследующей таблицы. При этом загорится соответствующий индикатор. Для выключения конфорки поверните регулятор в положение «0». Индикатор погаснет.

---

## Рекомендации:

---

	Положение ре,улятора
<b>Растапливание:</b> масло, шоколад	1-2
<b>Варка:</b> рис, бешамель, рагу	2-3
<b>Варка:</b> картофель, макаронные изделия, овощи	4-5
<b>Приготовление тушеных и жареных блюд:</b> жаркое, тушеная говядина	4-5
<b>Приготовление на пару:</b> рыба	5
<b>Поддержание в теплом состоянии готовых блюд</b>	2-3-4-5
<b>Жарение:</b> шницель, бифштекс, омлеты	6-7-8
<b>Обжаривание</b>	9

---

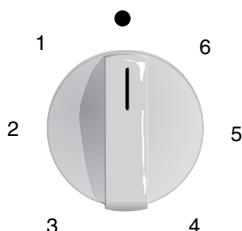
**Более высокие уровни мощности необходимы для:**

- большого количества жидкостей,
- большого количества продуктов,
- приготовления пищи в открытой посуде.

---

# Электрические конфорки с традиционным переключателем

Рис. 4



Эти конфорки регулируются с помощью шестиступенчатого переключателя (рис. 4), так что:

- положение 6 – максимальный нагрев,
- положение 1 – минимальный нагрев.

---

## Рекомендации:

- Положение 1 и 2: разогревание
- Положение 3 и 4: быстрый разогрев и варка
- Положение 5 и 6: жарение

# Указания по эксплуатации плиты: приготовление пищи

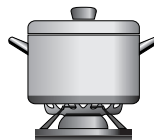
## НЕЛЬЗЯ

## МОЖНО



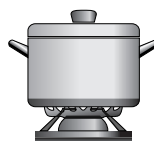
Не используйте на конфорках большого диаметра посуду меньших размеров. Пламя не должно касаться боковых стенок посуды.

Для каждой конфорки используйте **посуду соответствующих размеров**. Это поможет избежать перерасхода газа и появления на посуде матовых пятен.



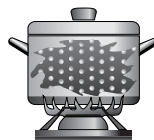
Не готовьте пищу в посуде без крышки или с неплотно закрытой крышкой. Таким образом Вы неэкономно расходуете энергию.

Всегда используйте **крышки**.



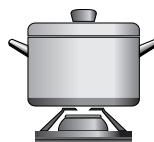
Не пользуйтесь посудой с неровным дном. Это увеличивает время приготовления пищи и потребление энергии.

Используйте кастрюли и сковороды только с ровным и толстым дном.



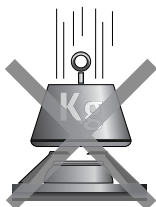
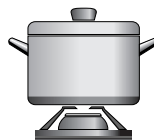
Не размещайте посуду на краю конфорки. Посуда может опрокинуться.

Всегда размещайте посуду **по центру конфорки**.



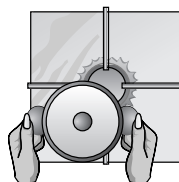
Не устанавливайте посуду непосредственно на конфорку.

Всегда устанавливайте посуду **на решетку**.



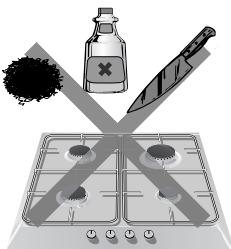
Не размещайте на плите слишком тяжелые предметы и тяжелую посуду. Избегайте ударов о плиту тяжелых предметов.

**Соблюдайте осторожность** при размещении посуды на плите.



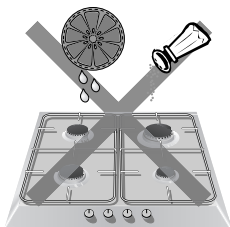
# Чистка и уход

## НЕЛЬЗЯ



Для удаления с поверхности плиты, решеток, „азовых и электрических конфорок приставших остатков пищи **не пользуйтесь абразивными средствами**, острыми предметами, стальными щетками, ножами и т.д.

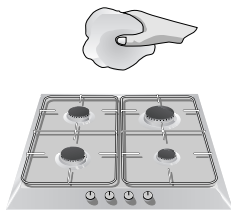
Если Ваша плита имеет стеклянную или алюминиевую панель, **не пользуйтесь** ножами, скребками и тому подобными принадлежностями для чистки. Не применяйте для чистки плиты очистители с использованием пара. Они могут повредить плиту.



**Избегайте попадания кислотных соединений** (таких, как уксус, лимонный сок и др.) на поверхность плиты, а **соли** на поверхность электрических конфорок.

## МОЖНО

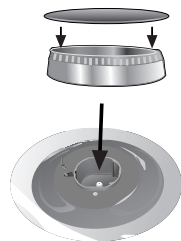
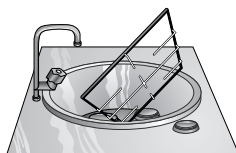
Когда плита остыла, то чистите ее **„убкой и мыльным раствором**. Избыточное количество жидкости немедленно вытирайте. Это избавит Вас в дальнейшем от дополнительной работы.



Необходимо поддерживать чистоту конфорок и решеток и **регулярно их чистить**.

Для этого, „о помойте их в мыльный раствор и потрите неметаллической щеткой. Таким образом Вы избежите забивания „ржавью отверстий и прорезей деталей конфорок, и „орелки будут давать идеальное ровное пламя. После чистки высушите конфорки и решетки.

**Убедитесь** в том, что вычищенные и высушенные элементы конфорки установлены правильно.



Если в результате длительной эксплуатации плиты покрытие электрических конфорок стерлось, смажьте его несколькими каплями растительного масла или одного из имеющихся в продаже средств для ухода за плитой. С течением времени в результате воздействия высоких температур крышка трехконфорочной конфорки и отдельные детали из нержавеющей стали (кольца конфорок, поддон для стекания жира, контуры „орелок и т.д.) меняют свой цвет и становятся матовыми. Это нормально. После каждого пользования плитой чистите их средствами для чистки изделий из нержавеющей стали. После чистки решеток их нужно хорошо высушить, прежде чем снова использовать.

Наличие капель воды на решетках во время приготовления пищи может привести к повреждению эмалевых поверхностей. Если решетки Вашей плиты снабжены резиновыми подкладками, то будьте осторожны при чистке этих решеток, так как подкладки могут оторваться. В этом случае решетки окажутся незащищенными и могут повредить поверхность плиты. Чистящее средство для нержавеющей стали не должно использоваться в области, прилегающей к переключателям, так как это может привести к повреждению обозначений, расположенных вблизи переключателей.

# Самостоятельное устранение мелких неисправностей

Не все, да нужно вызывать Сервисную службу. Во мно, их случаях Вы можете самостоятельно устранить возникшую неисправность. Нижеприведенная таблица содержит полезную информацию, которая поможет Вам в этом.

## Важное указание

Работы по ремонту „азовых и электрических функциональных систем мо,,ут проводить только квалифицированные специалисты наше,,о Сервисно,,о центра.

Что делать, если ...	Возможная причина неисправности	Способ устранения неисправности
... на плиту не подается электропитание?	-Неисправен плавкий предохранитель  -Сработало устройство защитно,,о отключения.	-Проверьте плавкий предохранитель в коробке для предохранителей и замените е,,о, если он пере,,орел.  -Проверьте, не сработало ли устройство защитно,,о отключения.
... не работает электроподжи,,?	-Возможно попадание остатков пищи или чистяще,,о средства между свечой зажи,,ания и конфоркой.  -Влажная конфорка.  -Крышка конфорки установлена неправильно	-Пространство между свечой зажи,,ания и конфоркой следует тщательно очистить. -Насухо вытрите крышку конфорки и свечу зажи,,ания. -Проверьте и установите крышку конфорки в правильное положение.
... пламя в конфорке неравномерное?	-Различные детали конфорки установлены неправильно. -За,,рязнились отверстия в конфорках, через которые выходит ,,аз.	-Установите правильно детали конфорки.  -Очистите отверстия в конфорках, через которые выходит ,,аз.
... кажется, что поток ,,аза неправильный, или ,,аза совсем нет?	-Поток ,,аза перекрыт промежуточными кранами.  -Если ,,аз подается из баллона, то баллон может быть пустым.	-Откройте все имеющиеся промежуточные краны.  -Замените пустой ,,азовый баллон на полный.
... на кухне чувствуется запах ,,аза?	-Открыт один из ,,азовых кранов.  -Возможна утечка в месте подключения к ,,азовому баллону.	-Проверьте, не остался ли открытым один из ,,азовых кранов.  -Убедитесь, что подключение выполнено правильно.
... предохранительные клапаны конфорки не работают?	-Поворотная ручка не достаточно дол,,о находилась в нажатом состоянии.  -За,,рязнились отверстия в конфорках, через которые выходит ,,аз	-При зажи,,ании конфорки в удерживайте поворотную ручку в нажатом состоянии на протяжении нескольких секунд.  -Очистите отверстия в конфорках, через которые выходит ,,аз.

# Сервисная служба

Если Вы вызываете нашу Сервисную службу, сообщите, пожалуйста, следующую информацию:

E - NR	FD
--------	----

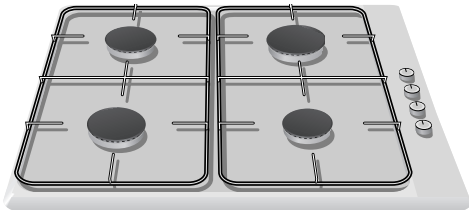
Эту информацию можно найти на табличке с техническими характеристиками, которая прикреплена на Вашей плите снизу.



## Условия гарантийного обслуживания



Получить исчерпывающую информацию об условиях гарантийного обслуживания Вы можете в Вашем ближайшем авторизованном сервисном центре или в сервисном центре от производителя ООО «БСХ Бытовая Техника», а также в фирменном гарантийном талоне, выдаваемом при продаже.

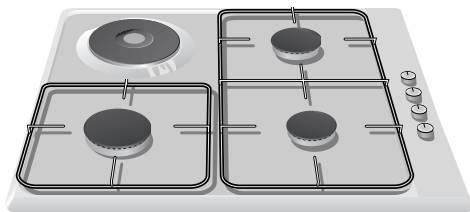
## ТАБЛИЦА: ХАРАКТЕРИСТИКИ КОНФОРОК



Плита должна эксплуатироваться с тем типом газа, который указан на табличке с техническими характеристиками			ГАЗА	G-30 БУТАН	G-31 ПРОПАН	G-20 ПРИРОДНЫЙ ГАЗ
Рабочее давление			мбар	29	37	20
Конфорка повышенной мощности	Маркировка инжектора			85	85	115
	Тепловая мощность на входе	Номин. значение Понижен. значение	кВт	3 ≤ 0,6	3 ≤ 0,6	3 ≤ 0,5
	Расход газа при температуре 15°C и давлении 1,013 мбар		м <sup>3</sup> /час г/час	- 218	- 214	0,286 -
Конфорка стандартной мощности	Маркировка инжектора			67	67	100
	Тепловая мощность на входе	Номин. значение Понижен. значение	кВт	1,75 ≤ 0,35	1,75 ≤ 0,35	1,75 ≤ 0,29
	Расход газа при температуре 15°C и давлении 1,013 мбар		м <sup>3</sup> /час г/час	- 127	- 125	0,167 -
Вспомогательная конфорка	Маркировка инжектора			50	50	72
	Тепловая мощность на входе	Номин. значение Понижен. значение	кВт	1 ≤ 0,33	1 ≤ 0,33	1 ≤ 0,33
	Расход газа при температуре 15°C и давлении 1,013 мбар		м <sup>3</sup> /час г/час	- 73	- 71	0,095 -
Трехконтурная конфорка	Маркировка инжектора			97	97	140
	Тепловая мощность на входе	Номин. значение Понижен. значение	кВт	3,6 ≤ 1,26	3,6 ≤ 1,26	3,6 ≤ 1,26
	Расход газа при температуре 15°C и давлении 1,013 мбар		м <sup>3</sup> /час г/час	- 261	- 257	0,343 -





E-Nr		FD				
Type HSE-6RA4010		M(g/h)	V(m <sup>3</sup> /h)			
99BM749		G-30	544	G-20	0.715	
0,6 W 230 V ~ 50 Hz		G-31	535			
	BE/FR	ES/GB/GR	IT/PT	LU	LV	EE/LT/SI/CZ/SK
Cat.	II <sub>2E+3+</sub>	II <sub>2H3+</sub>	II <sub>2H3+</sub>	I <sub>2E</sub>	I <sub>2H</sub>	II <sub>2H3B/P</sub>
P(mbar)	20/25/-28-30/37	20-28/37	20-30/37	20	20	20-30
G <sub>Qn</sub>		 				
7,50 kW (Hs)		0099 /01				

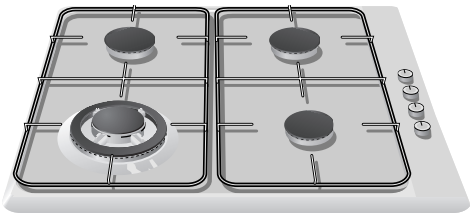
E-Nr		FD			
Type HSE-6RA4030		M(g/h)	V(m <sup>3</sup> /h)		
99BM749		G-30	544	G-20	0.715
0,6 W 230 V ~ 50 Hz		G-31	535		
	AT/DK/FI/SE/LV	BE/FR	ES/GB/GR/IE		
Cat.	I <sub>2H</sub>	II <sub>2E+3+</sub>	II <sub>2H3+</sub>		
P(mbar)	20	20/25-28-30/37	20-28/37		
	IT/PT	DE/LU	EE/LT/SI/CZ/SK		
Cat.	II <sub>2H3+</sub>	I <sub>2E</sub>	II <sub>2H3B/P</sub>		
P(mbar)	20-30/37	20	20-30		
G <sub>Qn</sub>		 			
7,50 kW (Hs)		0099 /01			





E-Nr		FD				
Type HSE-6RA3E10		M(g/h)	V(m <sup>3</sup> /h)			
99BM749		G-30	417	G-20	0.548	
1500 W 230 V ~ 50 Hz		G-31	410			
	BE/FR	ES/GB/GR	IT/PT	LU	LV	EE/LT/SI/CZ/SK
Cat.	II <sub>2E+3+</sub>	II <sub>2H3+</sub>	II <sub>2H3+</sub>	I <sub>2E</sub>	I <sub>2H</sub>	II <sub>2H3B/P</sub>
P(mbar)	20/25/-28-30/37	20-28/37	20-30/37	20	20	20-30
G <sub>Qn</sub>		 				
5,75 kW (Hs)		0099 /02				

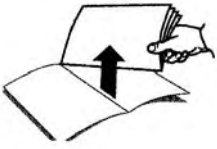
E-Nr		FD			
Type HSE-6RA3E30		M(g/h)	V(m <sup>3</sup> /h)		
99BM749		G-30	417	G-20	0.548
1500 W 230 V ~ 50 Hz		G-31	410		
	AT/DK/FI/SE/LV	BE/FR	ES/GB/GR/IE		
Cat.	I <sub>2H</sub>	II <sub>2E+3+</sub>	II <sub>2H3+</sub>		
P(mbar)	20	20/25-28-30/37	20-28/37		
	IT/PT	DE/LU	EE/LT/SI/CZ/SK		
Cat.	II <sub>2H3+</sub>	I <sub>2E</sub>	II <sub>2H3B/P</sub>		
P(mbar)	20-30/37	20	20-30		
G <sub>Qn</sub>		 			
5,75 kW (Hs)		0099 /01			





E-Nr		FD			
Type HSE-6RA3W10		M(g/h)		V(m <sup>3</sup> /h)	
99BM749		G-30	588	G-20	0,772
0,6W 230 V ~ 50 Hz		G-31	578		
	BE/FR	ES/GB/GR	IT/PT	LU	LV EE/LT/SI/CZ/SK
Cat.	II <sub>2E+3+</sub>	II <sub>2H3+</sub>	II <sub>2H3+</sub>	I <sub>2E</sub> I <sub>2H</sub>	II <sub>2H3B/P</sub>
P(mbar)	20/25-28-30/37	20-28/37	20-30/37	20	20-30
GQn 8,10 kW (Hs)		CE 0099		 /01	

E-Nr		FD			
Type HSE-6RA3W30		M(g/h)		V(m <sup>3</sup> /h)	
99BM749		G-30	588	G-20	0,772
0,6 W 230 V ~ 50 Hz		G-31	578		
	AT/DK/FI/SE/LV	BE/FR	ES/GB/GR/IE		
Cat.	I <sub>2H</sub>	II <sub>2E+3+</sub>	II <sub>2H3+</sub>		
P(mbar)	20	20/25-28-30/37	20-28/37		
	IT/PT	DE/LU	EE/LT/SI/CZ/SK		
Cat.	II <sub>2H3+</sub>	I <sub>2E</sub>	II <sub>2H3B/P</sub>		
P(mbar)	20-30/37	20	20-30		
GQn 8,10 kW (Hs)		CE 0099		 /01	



Пожалуйста, сохраните их после установки.

RU

## Указания для монтажера

Пожалуйста, сохраните данную инструкцию для дальнейшего использования.

Все работы по установке, настройке и переоборудованию на другой тип газа должны выполняться квалифицированным персоналом нашей Сервисной службы в соответствии с последними инструкциями и нормативами местной газоснабжающей компании.

**ВАЖНО!** Перед проведением любой работы следует отключить газо- и электроснабжение варочной панели.

Перед подключением газа убедитесь, что варочная панель оборудована в соответствии с подаваемым типом газа. Наши варочные панели поступают с завода отрегулированные на работу с тем типом газа, который указан на табличке с техническими характеристиками.

Следует устанавливать варочную панель в таком месте, где обеспечивается должный уровень вентиляции. Продукты сгорания должны выводиться за пределы помещения.

Перед началом работ по установке проверьте размеры варочной панели, по которым должен быть сделан вырез в столешнице.

Элементы мебели, которые располагаются в непосредственной близости от варочной панели, должны быть сделаны из негорючих материалов.

Элементы мебели с многослойным покрытием, а также клей должны быть термостойкими. В противном случае возможно повреждение столешницы.

Электропровода не должны касаться участков варочной панели, которые нагреваются.

Кабель электропитания должен быть закреплен на кухонной мебели во избежание контакта с горячими деталями духового шкафа или варочной панели.

Все электроприборы обязательно должны быть заземлены.

Этот прибор следует устанавливать в соответствии с общепринятыми положениями и всегда в хорошо проветриваемом помещении.

**В СЛУЧАЕ, ЕСЛИ ДАННЫЕ ИНСТРУКЦИИ НЕ СОБЛЮДАЛИСЬ, ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ВОЗНИКШИЕ НЕПОЛОДКИ И НАНЕСЕННЫЙ УЩЕРБ НЕСЕТ НЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ, А МОНТЕР.**

## Установка варочной панели в столешницу

При установке в столешницу данная варочная панель в соответствии с нормами для газового оборудования EN 301 относится к классу 3.

## Размеры при встраивании

1- Минимальные расстояния. Сделайте вырез в столешнице, в соответствии с заданными размерами. Рис. 1

Если под **электрической или смешанной** (с газовыми и электрическими конфорками) варочной панелью не устанавливается духовой шкаф, под ней необходимо поместить разделительную перегородку из невоспламеняющегося материала, например, металла или клееной фанеры, на расстоянии 10 мм от нижней части варочной панели, чтобы перекрыть к ней доступ.

Если под **газовой** варочной панелью не устанавливается духовой шкаф, под ней необходимо поместить разделительную перегородку из невоспламеняющегося материала, например, металла или клееной фанеры, на расстоянии 10 мм от нижней части варочной панели, чтобы перекрыть к ней доступ. Если под варочной панелью расположен ящик, пожалуйста, убедитесь, что в нём не хранятся теплопроводящие или легко воспламеняющиеся предметы, например, баллончики с аэрозолями или крем для обуви. Используйте только устойчивые к воздействию температуры бытовые ящики.

При установке варочной панели над духовым шкафом убедитесь, что духовой шкаф достаточно хорошо вентилируется, и проверьте размеры духового шкафа, которые указаны в прилагаемой к нему инструкции по монтажу.

Отцентрируйте варочную панель в вырезе столешницы.

2- Древесные волокна, которые используются при изготовлении столешницы, при намокании быстро набухают. Поэтому мы рекомендуем Вам нанести на поверхность выреза специальный клей, защищающий эту поверхность от пара или конденсирующейся влаги, которая может появляться с нижней стороны столешницы. В зависимости от модели, варочная панель может поступать к Вам с уже установленными на заводе зажимами и уплотнителем на нижний край варочной панели. В этом случае их ни в коем случае не следует удалять.

Уплотнитель гарантирует герметизацию всей столешницы и позволяет избежать протекания жидкости.

Если зажимы или уплотнитель не были установлены на заводе, снимите решетки для кастрюль, крышки газовых горелок и диффузоры варочной панели и переверните панель верхней стороной вниз. Теперь установите поставляемый вместе с панелью самоклеющийся уплотнитель по нижнему краю панели. Рис. 3 a/b/c.

Достаньте зажимы из прилагаемого пакетика и привинтите их в специально для этого предусмотренных снизу местах. Рис. 4.

3- Когда варочная панель будет собрана, поверните зажимы и крепко затяните, как показано на рис. 5.

При демонтаже варочной панели отвинтите зажимы и действуйте в обратной последовательности.

4- На конце трубы для подачи газа в варочную панель имеется колено с резьбовым соединением размером  $\frac{1}{2}$ ". Рис. 6.

Это колено позволяет осуществить:

жесткое соединение.  
соединение посредством гибкой металлической трубки. В этом случае не допускайте соприкосновения гибкой металлической трубки с подвижными деталями столешницы, в которую устанавливается варочная панель (например, с выдвигаемыми ящиками). Избегайте также пропускания трубки через участки, где она может быть зажата.

При любом из этих соединений не следует смещать или поворачивать колено из положения, в которое оно было установлено на заводе.

При пользовании этой варочной панелью во Францию установленное на заводе колено следует снять и заменить его на колено из пакетика с принадлежностями, не забыв при этом установить уплотнительную прокладку. Рис. 6a.

Если по каким-то причинам колено было повернуто, следует проверить герметичность этой зоны. Убедитесь, что все соединения герметичны и утечек газа нет.

Производитель варочной панели не несет никакой ответственности за утечку газа в соединениях, установленных монтажником, или в том случае, если колено было смещено или повернуто.

5- Проверьте напряжение и общую выходную мощность на табличке с техническими характеристиками. Варочная панель обязательно должна быть заземлена.

Следует убедиться, что электрическое подключение было осуществлено в соответствии с официальными инструкциями данной страны. Кроме того, следует строго выполнять все требования местной энергоснабжающей компании.

Для соблюдения требований техники безопасности монтаж должен установить выключатель, который отключает все контакты с обеспечением в выключенном состоянии расстояния между контактами не меньше 3 мм. Этого не требуется, если подключение осуществляется посредством вставки вилки в розетку:

- при условии, что розетка доступна.  
Варочную панель, которая снабжена вилкой, следует подключать только к должным образом заземленной розетке.

Варочная панель относится к устройствам типа «У». Это значит, что пользователь не может самостоятельно заменять кабель электропитания. Это может сделать только квалифицированный специалист Сервисной службы. При этом следует обратить внимание на поперечное сечение и тип кабеля.

Не пытайтесь сами разобрать варочную панель. При необходимости вызовите нашу Сервисную службу. Наши варочные панели поставляются как снабженные кабелем электропитания с вилкой, так и без него.

ТИПЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПРОВОДОВ

Варочная панель Электрический провод	
Газовая варочная панель	3x0,5 mm <sup>2</sup>
Электрическая панель 1кВт	3x0,75 mm <sup>2</sup>
Электрическая панель 1,5кВт	3x1 mm <sup>2</sup>

## Переоборудование на другой тип газа

Все работы по установке, настройке и переоборудованию на другой тип газа должны выполняться квалифицированным персоналом нашей Сервисной службы в соответствии с последними инструкциями и нормативами местной газоснабжающей компании.

**ВАЖНО!** Перед проведением любой работы следует отключить газо- и электроснабжение варочной панели.

Перед подключением газа убедитесь, что варочная панель оборудована в соответствии с подаваемым типом газа. Наши варочные панели поступают с завода отрегулированные на работу с тем типом газа, который указан на табличке с техническими характеристиками.

С учетом действующих в Вашей стране нормативов варочную панель можно переоборудовать для работы с другими типами газа (см. типовую табличку).

Для этого нужно выполнить следующие действия:

A). Замена жиклеров на конфорке варочной панели

1- Снимите с варочной панели решетки, крышки и корпуса конфорок.  
2- Замените жиклеры с помощью торцевого гаечного ключа на 7 мм. Убедитесь, что они затянуты достаточно хорошо, чтобы обеспечить герметичность. Рис. 7.  
В этих конфорках нет необходимости корректировать первичный люфт.

B). Регулировка положения минимального пламени в конфорках варочной панели

1- Установите переключатель конфорки в минимальное положение.  
2- Удалите ручки переключателей газовых конфорок. Рис. 8.

3- Снимите герметичные уплотнительные прокладки.

• Если Ваша плита снабжена наружными пластиковыми прокладками, снимите их, вставив отвертку в отверстие в центре прокладки и действуя ей, как рычагом. Рис. 9.

• После удаления наружных пластиковых прокладок становятся видны внутренние резиновые прокладки. Достаточно нажать на резиновую прокладку кончиком отвертки, чтобы открылся доступ к винту, регулируемому подачу газа. Никогда не снимайте внутренние прокладки.

• Если ваша плита снабжена только внутренними резиновыми прокладками, снимите их, приподняв по краям отверткой для того, чтобы получить доступ к винту регулировки.

4- Регулировка байпасного винта.  
• Для пропана и бутана винт должен быть полностью завернут.

• Для природного газа поворачивайте винт против часовой стрелки до тех пор, пока не будет достигнута точная подача газа, когда при быстром переключении с максимального уровня на минимальный пламя не гаснет и не дает «обратной вспышки». Рис. 10.

5- Установите уплотнительные прокладки на место.

• Для обеспечения герметичности следует установить на место все уплотнительные прокладки. Они защитят электрическую систему от попадания в нее разливающейся на варочной панели жидкости.

6- Снова установите на место ручки переключателей газовых конфорок. Никогда не снимайте вал газового крана: при его повреждении нужно будет заменить кран целиком.

C). Рядом с табличкой с техническими характеристиками варочной панели наклейте этикетку с указанием газа, на который Ваша варочная панель была переоборудована.