

SIEMENS



ru инструкция по эксплуатации

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

SIEMENS

Cod. 9000127941 F

www.siemens-home.com

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за покупку и поздравляем с правильным выбором.

Этот практичный, современный и удобный прибор изготовлен из высококачественных материалов, прошедших строгий контроль качества на протяжении всего процесса производства и тщательно опробованных, чтобы результат мог удовлетворить всем Вашим требованиям к идеальному процессу приготовления пищи. Для Вашего удобства это руководство по эксплуатации имеет два раздела: раздел по использованию варочной панели и раздел по ее установке. Просим Вас **прочитать руководство и следовать этим простым инструкциям, чтобы**, уже в первый раз опробовав прибор, Вы могли добиться идеального результата. Здесь содержится **важная информация**, касающаяся не только использования варочной панели, но и Вашей безопасности и ухода за прибором.

Для транспортировки мы использовали минимальную упаковку, необходимую для качественной защиты прибора, и она может быть полностью утилизирована. Вы, как и мы, можете помочь охране окружающей среды, если выбросите упаковку в ближайший предусмотренный для этой цели контейнер. Не следует выливать в мойку использованное масло, так как оно наносит большой ущерб окружающей среде. Вылейте его в закрывающуюся ёмкость и отнесите в сборный пункт, а если его рядом с Вашим домом нет, положите ёмкость с маслом в мусорник (оттуда она попадет на контролируруемую свалку; что, вероятно, не лучший вариант, но, по крайней мере, мы избежим загрязнения воды). Ваши дети будут Вам за это признательны, и Вы сами от этого выиграете. Прежде, чем выбросить ненужный прибор, приведите его в негодность. Затем передайте его в сборный пункт утиля. В Вашей местной администрации Вам подскажут, где находится ближайший такой пункт.

Упаковка и отслуживший прибор

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

| | |
|--|----|
| Советы по безопасности | 3 |
| Так выглядит Ваша новая варочная панель | 5 |
| Газовые конфорки | 6 |
| Рекомендуемый диаметр посуды | 7 |
| Советы по приготовлению пищи | 8 |
| Функция таймера | 9 |
| Программирование | 10 |
| Другие функции | 11 |
| Цифровой дисплей | 13 |
| Советы по эксплуатации | 14 |
| Приготовление пищи | 14 |
| Чистка и уход | 15 |
| Проблемы | 16 |
| Условия гарантийного обслуживания | 17 |

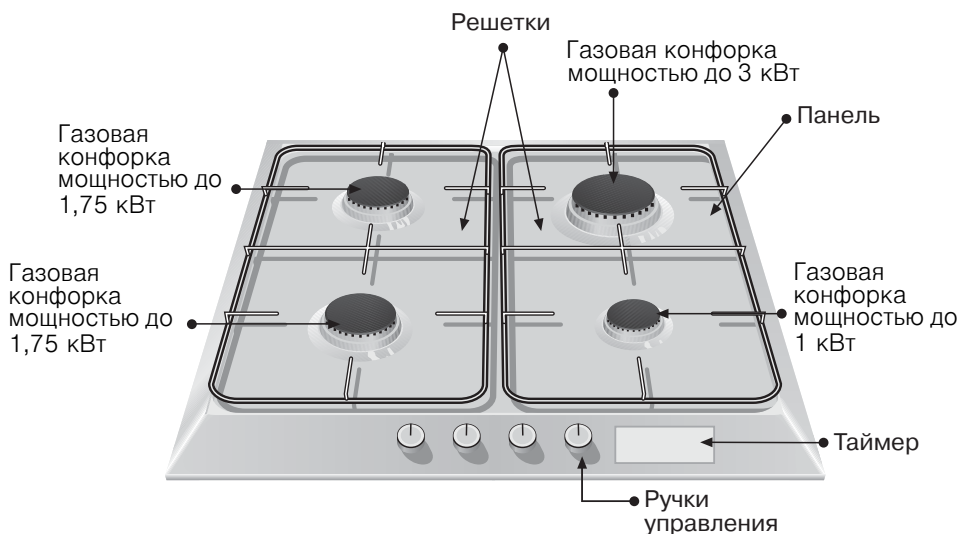
Советы по безопасности

- ❑ **Внимательно прочитайте это руководство** по эксплуатации, чтобы приготовление пищи на этой варочной панели было для Вас безопасным и максимально удобным.
- ❑ Согласно действующим нормам, установку и подводку газа может производить только **официально сертифицированный технический персонал**.
- ❑ Перед установкой новой варочной панели убедитесь, что ее **размер Вам подходит**.
- ❑ Следующие инструкции подходят только для стран, символ которых обозначен на приборе. Чтобы адаптировать его к условиям использования страны, необходимо обратиться к техническим инструкциям.
- ❑ Место, где устанавливается плита, обязательно должно иметь **предусмотренную нормами вентиляцию** в рабочем состоянии.
- ❑ Не допускайте, чтобы плита находилась в зоне сильных сквозняков, так как они могут задуть пламя конфорок.
- ❑ Эта плита выпущена для использования с газом, указанным в табличке характеристик. Если необходимо изменить эту установку, позвоните в нашу **службу технической поддержки**.
- ❑ Не трогайте внутреннюю часть прибора. Если это необходимо, позвоните в нашу **службу технической поддержки**.
- ❑ **Сохраните** руководство по эксплуатации и установке, чтобы, в случае необходимости, передать их новому хозяину вместе с варочной панелью.
- ❑ Если на Вашей плите есть стеклянная панель, не оказывайте на нее чрезмерного давления. Если стекло на Вашей плите отклеилось, **срочно позвоните в нашу службу технической поддержки**, чтобы они отремонтировали или заменили Вашу варочную панель.
- ❑ Никогда не включайте **поврежденный прибор**.

- ❑ Поверхности нагревательных приборов и плит во время работы нагреваются. Будьте осторожны.
Никогда не подпускайте детей к прибору.
- ❑ Используйте плиту только для приготовления пищи, **а не для** обогрева помещения.
- ❑ Слишком разогретые жир или масло легко возгораются. Поэтому при приготовлении пищи с жиром или маслом, например, при жарке картофеля-фри, нельзя оставлять плиту без присмотра.
- ❑ Если жир или масло загорелись, никогда не лейте на них воду: **Есть опасность ожога!** Накройте сковороду или кастрюлю, чтобы погасить огонь, и выключите конфорку.
- ❑ В случае поломки перекройте подачу газа и электроэнергии к аппарату. Для ремонта позвоните в нашу **службу технической поддержки**.
- ❑ Не ставьте на конфорки посуду с неровным дном, которая может случайно перевернуться.
- ❑ Если ручка идет туго, не нужно прилагать к ней силу. **Срочно позвоните в нашу официальную службу технической поддержки**, чтобы Ваш прибор починили или заменили.
- ❑ Для мытья варочной поверхности нельзя пользоваться пароочистителями, так как Вас может ударить током.
- ❑ 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.

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

Так выглядит Ваша новая варочная панель



Газовые конфорки

Рис. 1



На каждой ручке управления указано, какую конфорку она включает. Рис. 1

Чтобы включить конфорку, надавите на ручку выбранной конфорки, поверните ее влево до максимума и подождите несколько секунд, пока не зажжется огонь, а затем отпустите ручку и задайте нужную Вам степень нагрева. Если конфорка не зажглась, повторите операцию. Если Ваша варочная панель не снабжена автоматическим поджигом, поднесите к конфорке пламя (зажигалки, спички и т.п.). Если свечи загрязнились, поджиг будет затруден, поэтому необходимо поддерживать максимальную чистоту. Очистку свечей нужно проводить небольшой щеткой, принимая во внимание, что свеча не выносит резкого воздействия. Если на Вашей плите есть конфорки с **предохранительными клапанами газ-контроля**, препятствующими выходу газа в случае случайного задувания пламени горелки, поджиг нужно проводить точно так же, но следует придержать ручку в нажатом состоянии, пока не появится пламя, а когда оно появилось, придержать ручку еще несколько секунд. Если конфорка не зажглась, повторите операцию, удерживая ручку в нажатом состоянии около 10 секунд. Через 6 часов работы, аппарат выключится автоматически. Поверните ручки в положение ●. Теперь аппарат можно включать опять.

Чтобы выключить конфорку, поверните ручку вправо до отметки ●.

На Вашей современной и функциональной плите установлены поступательные газовые краны, которые позволяют поворотом ручки выбрать **необходимый уровень пламени** между максимальной и минимальной отметкой.

В зависимости от модели, Ваша варочная панель может быть снабжена практичной конфоркой **тройного пламени**, на которой очень удобно готовить пищу на больших сковородах, в китайских кастрюлях вок (любые блюда азиатской кухни) и т.д.

Использование газового прибора повышает температуру и влажность в помещении. Необходимо обеспечить хорошую вентиляцию кухни, оставляя открытыми все отверстия для естественной вентиляции или установив механический вентилятор (вытяжку). При продолжительном использовании прибора может понадобиться дополнительная вентиляция, например, открытое окно (но без сквозняка) или увеличение мощности вытяжки, если она имеется.

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

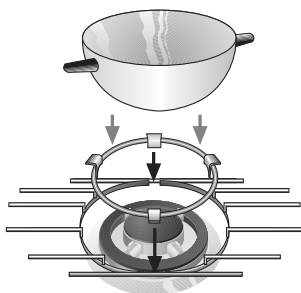
Рекомендуемый диаметр посуды (см)

В зависимости от модели:

| КОНФОРКА | МИНИМАЛЬНЫЙ Ш ПОСУДЫ | МАКСИМАЛЬНЫЙ Ш ПОСУДЫ |
|------------------|----------------------|-----------------------|
| Тройного пламени | 22 см | |
| Быстрая | 22 см | 26 см |
| Полубыстрая | 12 см | 20 см |
| Вспомогательная | 10 см | 12 см |

Дополнительные решетки

Рис. 2



В зависимости от модели, с Вашей варочной панелью может поставляться дополнительная решетка **для конфорки тройного пламени** для посуды диаметром больше 26 см, сковород-гриль, керамических кастрюль и любой посуды с выпуклым дном (кастрюли вок и т.д.). Рис. 2

Если у приобретенной Вами модели нет дополнительной решетки, Вы можете заказать ее в службе технической поддержки нашей марки, указав артикул 363300.

Решетка под кофеварку: в зависимости от модели, Ваша варочная панель может поставляться с решеткой для кофеварки, предназначенной **исключительно** для вспомогательной конфорки при использовании посуды диаметром менее 10 см. Если у приобретенной Вами модели нет решетки под кофеварку, Вы можете заказать ее в службе технической поддержки нашей марки, указав артикул 184200.

Производитель не несет ответственности за неиспользование или неправильное использование этих дополнительных решеток.

Советы по приготовлению пищи

| | Очень большой огонь | Большой огонь | Средний огонь | Слабый огонь |
|--|---|--------------------------|---|---|
| Конфорка Тройного пламени | Закипятить, отварить, пожарить, подрумянить, плов, блюда азиатской кухни (вок). | | Разогреть и поддерживать температуру: полуфабрикаты, готовые блюда. | |
| Быстрая конфорка | Эскалоп, бифштекс, яичницу, жареные блюда. | | Рис, бешамель, рагу. | Отварить на пару: рыбу, овощи. |
| Полубыстрая конфорка | Картофель на пару, свежие овощи, супы, макаронные изделия. | | Разогреть и поддерживать температуру: готовые блюда; и готовить нежные блюда. | |
| Вспомогательная | Сварить: жаркое, пудинг, карамель. | | Разморозить и потомить: бобовые, фрукты, замороженные продукты. | Приготовить/растопить: масло, шоколад, желатин. |

Функция таймера



Функция таймера основана на действии электронных часов, с помощью которых программируется таймер обратного отсчета и два таймера, задающие конфоркам плиты время приготовления.



Таймер обратного отсчета может использоваться отдельно от всех других элементов варочной панели. Это означает, что его можно запустить, даже когда варочная панель выключена.

Таймеры, задающие время приготовления пищи, могут использоваться для автоматического выключения любой из конфорок варочной панели.

Таймер обратного отсчета

Установка


С помощью этой функции Вы можете задать промежуток времени до 99 минут. Этот таймер может использоваться отдельно от всех других элементов варочной панели. ТАЙМЕР ОБРАТНОГО ОТСЧЕТА КОНФОРКИ НЕ ВЫКЛЮЧАЕТ.

1. Нажмите один раз на символ . На дисплее появятся такие знаки .


2. В течение последующих 5 секунд нажмите на стрелку < или >, чтобы задать нужное время.

Через несколько секунд начнется обратный отсчет. На дисплее будет все время показано время до окончания программы, которая должна закончиться первой.



Когда заданное время истекло

В течение 30 секунд раздается звуковой сигнал,  знаки загораются на дисплее. Нажмите на любой символ, и звуковой сигнал прекратится, а дисплей погаснет.

Изменение заданного времени

Нажмите на символ  и измените время нажатием < или > в течение последующих 5 секунд. Новый отсчет заданного времени начнется через несколько секунд.

Отмена заданного времени

Нажмите на символ  измените время на  помощью стрелки < или >.

Через несколько секунд индикатор исчезнет или на нем появится время, остающееся до окончания следующей программы.

Примечан



После временного прекращения подачи электроэнергии таймер обратного отсчета работу не продолжает.
Вы можете задать промежуток времени до 99 минут.





Программирование автоматического выключения конфорки Таймер, задающий время приготовления



Запрограммируйте время приготовления пищи на определенной конфорке. Когда заданное время истечет, конфорка выключится автоматически.

Конфорка должна быть включена.

1. Нажмите один раз на символ . На дисплее появятся такие знаки .

2. Снова нажмите на символ . На секунду на дисплее появится конфигурация Вашей варочной панели.   После этого нажмите на символ , чтобы выбрать нужную конфорку.


3. После того, как конфорка выбрана, в течение последующих 5 секунд нажмите стрелку < или >, чтобы задать нужное время.

Таким образом Вы можете запрограммировать любую конфорку Вашей варочной панели.
ОДНОВРЕМЕННО В РЕЖИМЕ ПРОГРАММЫ МОГУТ РАБОТАТЬ ТОЛЬКО ДВЕ КОНФОРКИ.

Программа запускается через несколько секунд или, когда Вы выбираете другую конфорку.


На дисплее будет все время показано время до окончания программы, которая должна закончиться первой.

Когда заданное время истекло


Когда заданное время истекло, конфорка выключается, и в течение 30 секунд раздается звуковой сигнал, справа на дисплее появляются знаки **00**, а слева крутятся точки.  Нажмите на любой символ, и звуковой сигнал прекратится, а дисплей погаснет.

ПОВЕРНИТЕ РУЧКУ ОТКЛЮЧЕННЫХ С ПОМОЩЬЮ ТАЙМЕРА КОНФРОК НА ОТМЕТКУ 0.


Изменение заданного времени

Нажмите на символ , выберите конфорку и измените время с помощью стрелки < или > в течение последующих 5 секунд. Новый отсчет заданного времени начнется через несколько секунд.

Отмена заданного времени

Нажмите на символ , выберите конфорку и измените время на **00** с помощью стрелки < или >. Через несколько секунд индикатор исчезнет или на дисплее появится время, остающееся до окончания следующей программы.



Примечани

После временного прекращения подачи электроэнергии таймер работу не продолжает. Вы можете задать промежуток времени до 99 минут. Если Вы хотите проверить, какое время запрограммировано, нажав на символ , Вы увидите все программы.

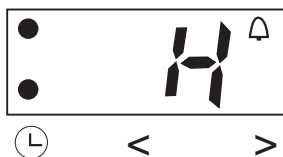
Другие

Блокировка клавиш таймера



Нажмите на символ  в течение не менее 4 секунд. Раздастся звуковой сигнал, и на дисплее появятся следующие знаки **PL**. Затем на дисплее снова появится информация о программах. Если при заблокированных клавишах нажать на какой-либо символ, раздастся звуковой сигнал и на дисплее появятся знаки **PL**. Для снятия блокировки клавиш снова нажмите на символ  в течение не менее 4 секунд.

Защита от перегрева



Ваша варочная панель снабжена системой защиты электроники таймера. Когда электроника таймера нагревается, на дисплее замигает знак **H**, чередуясь с информацией о выполняемых программах, но конфорки будут продолжать работу. Если температура опустится до приемлемого уровня, знак **H** исчезнет. Если температура достигнет максимально допустимого уровня, в качестве меры предосторожности Ваш таймер отключит все конфорки варочной панели, а на дисплее замигает знак **H**, чередуясь с временем, оставшимся до завершения выполняемых ранее программ, которые были приостановлены. Контроль над панелью заблокируется до тех пор, пока температура не понизится до допустимого уровня. Подождите несколько минут и снова пользуйтесь варочной панелью.

Защита от перебоев с подачей электроэнергии



Если на Вашем таймере выполняется какая-то программа и в это время прекращается подача электроэнергии, в качестве меры предосторожности будут выключены все запрограммированные конфорки. Как только подача электроэнергии возобновится, на дисплее появятся знаки **PO**. Чтобы снова воспользоваться таймером, нажмите на любой символ, дисплей погаснет, и Вашу варочную поверхность снова можно будет запрограммировать.

Знаки **PO** появляются также, когда Вы впервые подсоединяете Вашу варочную панель к сети. Чтобы воспользоваться таймером, нажмите на любой символ, дисплей погаснет, и Вашу варочную поверхность можно будет запрограммировать.

Примечани

Когда на сенсоры попадает вода, система издает звуковые сигналы.

Система не будет работать, если Вы касаетесь символов влажными пальцами.

Цифровой дисплей



Знаки на цифровом дисплее

| | |
|-----------|---|
| H | Перегрев (см. "Защита от перегрева"). |
| PL | Блокировка клавиш таймера (см. "Блокировка клавиш таймера"). |
| PC | Подсоединение прибора к сети / Перебои с электроэнергией (см. "Защита от перебоев с подачей электроэнергии"). |

Советы по эксплуатации

Приготовление пищи

НЕЛЬЗЯ



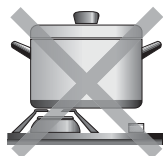
Не пользуйтесь посудой маленького диаметра на больших конфорках. Пламя не должно касаться стенок посуды.



Не готовьте без крышки или с приоткрытой крышкой, потому что часть энергии расходуется зря.



Не используйте посуду с неровным дном, потому что приготовление пищи в ней затягивается, а расход электроэнергии увеличивается.

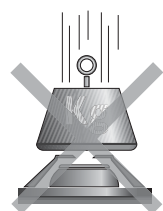


Не ставьте посуду не по центру конфорки, потому что она может перевернуться.

Не используйте посуду большого размера на конфорках, расположенных рядом с ручками управления, потому что, даже если она стоит по центру конфорки, края посуды могут касаться ручек управления или ручки могут нагреться и повредиться.



Не ставьте посуду прямо на горелку.



Не ставьте на варочную панель ничего слишком тяжелого и берегите ее от ударов тяжелыми предметами.

НУЖНО

Всегда пользуйтесь подходящей для каждой конфорки **посудой**, чтобы избежать излишнего потребления газа и загрязнения посуды.



Всегда закрывайте посуду **крышкой**.



Пользуйтесь только кастрюлями и сковородами с **ровным толстым дном**.

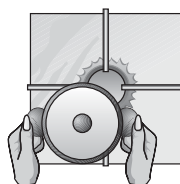


Ставьте посуду точно по **центру** конфорки.



Ставьте посуду на **решетку**.

Ставьте посуду на варочную панель **осторожно**.



Советы по эксплуатации

Чистка и уход

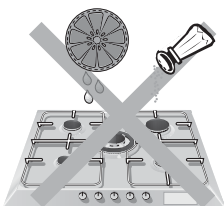


НЕЛЬЗЯ

НИКОГДА не пользуйтесь абразивными моющими средствами, острыми предметами, металлическими мочалками, ножами и т.д. для удаления затвердевших остатков пищи с варочной панели, решеток, горелок или электрических конфорок. Если на Вашей плите есть стеклянная или алюминиевая панель, **НИКОГДА** не пользуйтесь ножом, скребком или другими подобными инструментами для очистки её стыка с металлом.

НИКОГДА не пользуйтесь для очистки варочной панели парочистителем, потому что он может её повредить.

НИКОГДА не оставляйте на варочной панели кислоты (лимонный сок, уксус и т.п.). Избегайте возможного контакта поверхности электрической конфорки с солью.

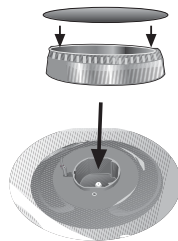
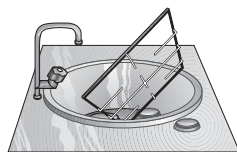


НУЖНО

Когда прибор остынет, протрите его мокрой губкой с мылом. Пролитую жидкость лучше вытереть сразу, чтобы избежать ненужных усилий потом.

Чтобы горелки и решетки оставались чистыми, их нужно периодически мыть, оставив сначала в мыльной воде, а затем потерев не металлической щеткой, чтобы отверстия были абсолютно чистыми, и пламя горело ровно. Если крышки горелок или решетки намочили, обязательно вытрите их.

После очистки и просушки горелок убедитесь, что крышки правильно установлены на диффузор пламени горелки.



Если из-за длительного использования покрытие электрических конфорок стерлось, капните на них несколько капель растительного масла или другого средства по уходу за такими конфорками. Из-за высоких температур, которые выдерживает крышка Вашей конфорки тройного пламени и такие детали из нержавеющей стали, как кольца конфорок, панель плиты, ободки горелок и т.п. со временем обесцвечиваются. Это **НОРМАЛЬНО**. После каждого использования мойте их средством для мытья нержавеющей стали. После мытья решеток их нужно полностью высушить до того, как снова на них готовить. Наличие капель воды или влажных участков в начале процесса нагревания может привести к повреждению эмали.

Если на решетках Вашей варочной панели есть резиновые прокладки, будьте осторожны во время их мойки, чтобы прокладки не слетели, так как, оставшись без них, решетка может поцарапать поверхность варочной панели. Панель управления нельзя чистить средством для мытья нержавеющей стали, потому что нанесенные с помощью шелкографии символы у ручек могут смыться. Если ручки на Вашей плите расположены на алюминиевой панели, не пользуйтесь для ее очистки жесткой губкой, так как она может стереть нанесенные с помощью шелкографии символы.

Проблемы

Не всегда нужно звонить в службу технической поддержки. Во многих случаях Вы сами можете решить возникшую проблему. В следующей таблице Вы найдете некоторые советы.

Примечание:

Только сертифицированный персонал нашей службы технической поддержки может производить работы в электрической и газовой части прибора.

| Что случилось... | Возможная причина | Решение проблемы |
|--|---|--|
| ...если прибор не включается (нет тока)? | <ul style="list-style-type: none">- Поломанная пробка.- Сработал предохранитель или дифференциал. | <ul style="list-style-type: none">- Проверьте пробку на главном щитке и смените ее, если она поломалась.- Проверьте главный щиток, не сработал ли автоматический предохранитель или дифференциал. |
| ...если электроподжиг не работает, а индикатор выбранной горелки мигает? | <ul style="list-style-type: none">- Возможно, между свечами и горелкой забились остатки продуктов или моющих средств.- Горелки мокрые.- Плохо установлены крышки горелок. | <ul style="list-style-type: none">- Пространство между свечой и горелкой нужно тщательно очистить.- Хорошо вытрите крышки горелки.- Проверьте, чтобы крышки были правильно установлены. |
| ...если пламя горелок неровное? | <ul style="list-style-type: none">- Части горелки неправильно собраны.- Отверстия выхода газа в горелках засорились. | <ul style="list-style-type: none">- Правильно соберите все детали горелки.- Очистите отверстия выхода газа в горелках. |
| ...если газ выходит плохо или не выходит совсем? | <ul style="list-style-type: none">- Газ перекрыт промежуточными кранами.- Если газ поступает из баллона, возможно, он кончился. | <ul style="list-style-type: none">- Откройте промежуточные краны, если они есть.- Смените баллон на полный. |
| ...если в кухне пахнет газом? | <ul style="list-style-type: none">- Открыт кран какой-то конфорки.- Возможна утечка в проводке от баллона. | <ul style="list-style-type: none">- Проверьте, не открыты ли краны.- Убедитесь, что баллон подсоединен правильно. |
| ...если не работает газ-контроль на отдельных конфорках? | <ul style="list-style-type: none">- Вы недостаточно долго удерживали ручку в нажатом состоянии.- Засорены отверстия выхода газа из горелок. | <ul style="list-style-type: none">- После того, как конфорка зажглась, подержите ручку в нажатом состоянии еще несколько секунд.- Очистите отверстия выхода газа в горелках. |

Если Вы звоните в нашу службу технической поддержки, пожалуйста, назовите им следующие данные:

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

Эти данные находятся в табличке характеристик Вашего прибора, расположенной в нижней части варочной панели.

Условия гарантийного обслуживания

Условия гарантийного обслуживания данного прибора определяются представительством нашей фирмы в стране, где была произведена покупка. По Вашему желанию, продавец, у которого Вы приобрели прибор, может в любой момент предоставить Вам подробную информацию о них. В любом случае, чтобы воспользоваться гарантией, необходимо предъявить товарный чек. Мы оставляем за собой право на изменения.