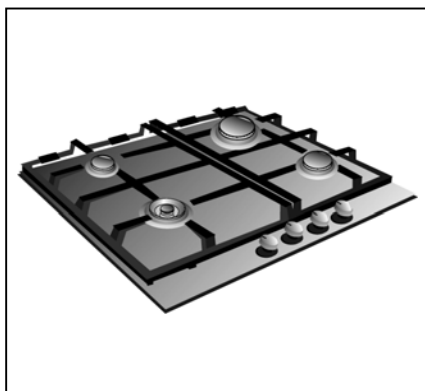


# SIEMENS

## Инструкция по эксплуатации



Варочная  
панель

**ER 617501E**

901785

Уважаемый покупатель!

Мы благодарим Вас за покупку и поздравляем с удачным выбором. Эта практичная и современная газовая варочная панель изготовлена из материалов высочайшего качества. Процесс производства варочной панели проходил под строжайшим контролем качества, панель 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 варочной панели.

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

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 варочной панели приведите ее в неработоспособное состояние. После этого отправляйте ее в ближайший центр утилизации. Адреса соответствующих приемных пунктов Вы можете узнать в местных органах власти.

## Содержание

<b>Указания по технике безопасности</b> . . . . .	3
<b>Ваша новая варочная панель</b> . . . . .	5
<b>Газовые горелки</b> . . . . .	6
Рекомендуемый диаметр посуды . . . . .	7
Рекомендации по приготовлению пищи . . . . .	8
<b>Электрические конфорки</b> . . . . .	9
Электрические конфорки с 10-ступенчатым переключателем мощности . . . . .	9
<b>Указания по эксплуатации варочной панели</b> .	11
Приготовление пищи . . . . .	11
Чистка и уход . . . . .	12
<b>Неисправности</b> . . . . .	13
<b>Инструкция по монтажу</b> . . . . .	14

---

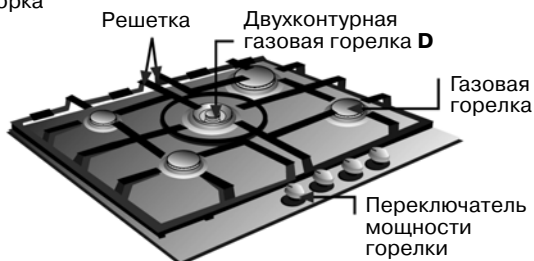
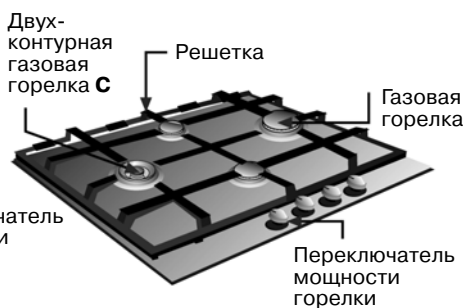
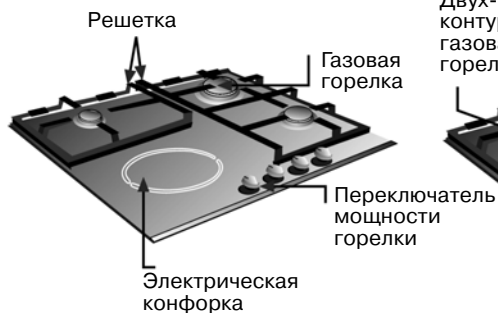
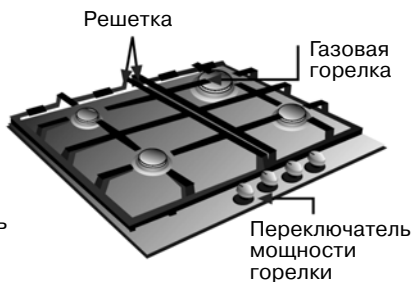
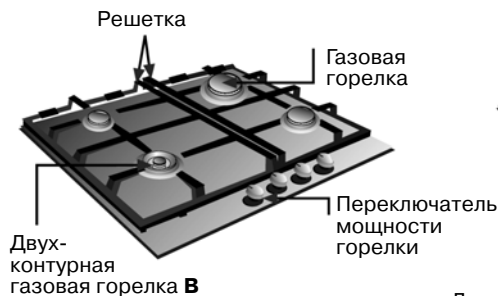
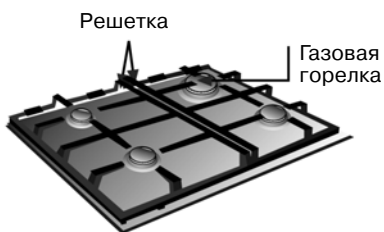
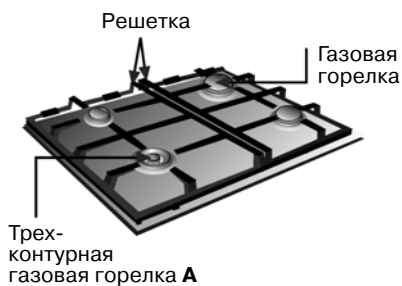
## Указания по технике безопасности

- ❑ Для успешного и безопасного пользования варочной панелью **внимательно прочтите эту инструкцию по эксплуатации.**
- ❑ Установку и настройку варочной панели в соответствии с используемым типом газа должен проводить только **специалист, имеющий на это официальное разрешение.**
- ❑ Перед монтажом варочной панели **проверьте соответствие всех размеров.**
- ❑ Варочная панель не должна соединяться с устройством для выведения продуктов сгорания газа.
- ❑ Предлагаемые ниже инструкции действительны только для стран, символы которых указаны на панели. При настройке варочной панели следует соблюдать технические инструкции, принятые в данной стране.
- ❑ Варочную панель следует устанавливать в таком месте, где обеспечивается **должный уровень вентиляции.** (Общие положения по монтажу газовых приборов в жилых домах ВОО № 281, 24.11.93)
- ❑ Варочная панель не должна подвергаться действию сильных сквозняков, так как они могут задувать пламя горелок.
- ❑ Варочная панель выходит с завода-изготовителя с настройками, указанными на типовой табличке. Если их нужно изменить, **вызовите Сервисную службу.**
- ❑ Не пытайтесь сами разобрать варочную панель. При необходимости вызовите Сервисную службу.
- ❑ Храните данную инструкцию по эксплуатации и монтажу, чтобы при необходимости передать ее вместе с варочной панелью последующему владельцу.
- ❑ Не эксплуатируйте поврежденную варочную панель.
- ❑ Во время эксплуатации поверхности варочной панели нагреваются. Будьте осторожны! **Не подпускайте детей к работающей варочной панели.**
- ❑ Используйте варочную панель 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 или сковороду, чтобы потушить огонь, и выключите варочную панель.
- ❑ В случае поломки отключите варочную панель 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 открывания. Немедленно вызовите **Сервисную службу**, чтобы она отремонтировала или заменила его.
- ❑ При эксплуатации варочной панели избегайте сквозняков и проливания холодных жидкостей, они могут вызвать появление трещин на стеклянной поверхности.
- ❑ Иллюстрации в данной инструкции служат для ориентировки.

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

# Ваша новая варочная панель



# Газовые горелки

Рис. 1

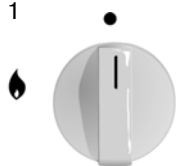
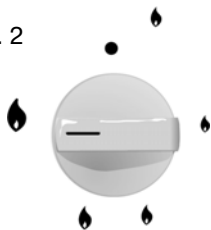


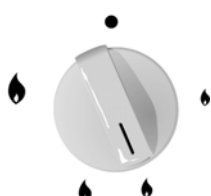
Рис. 2



Оба контура (внутренний и внешний) на макс. мощности.



Внешний контур на минимальной мощности, внутренний – на максимальной.



Внутренний контур на максимальной мощности.



Внутренний контур на минимальной мощности.

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

**Для того, чтобы зажечь горелку,** нажмите поворотный переключатель выбранной горелки и поверните его влево, установив на символ максимального пламени. Удерживайте переключатель в нажатом положении несколько секунд, пока горелка не зажжется, а после этого отпустите. Затем установите желаемую величину пламени. Если горелка не зажглась, повторите указанные действия.

Если Ваша варочная панель не снабжена системой автоматического поджига, поднесите к горелке какой-либо источник огня (например, зажигалку, спичку и т.д.).

При загрязнении свечей зажигания автоматический поджиг не функционирует должным образом, поэтому их следует содержать в чистоте. Для чистки используйте небольшую щетку, при этом не прилагайте к свечам никаких усилий.

Если горелки на Вашей варочной панели 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 горелка не зажигается, повторите все вышеуказанные действия, но в этот раз удерживайте переключатель нажатым на протяжении 10 секунд.

Для того, чтобы **выключить горелку**, поверните поворотный переключатель вправо до положения «0». Когда Вы сделаете это, система поджига еще раз активируется: не беспокойтесь, это **совершенно нормально**.

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

В зависимости от модели Ваша варочная панель может иметь **двухконтурную** или **трехконтурную** горелку, которые идеально подходят для приготовления пазлы, китайских блюд и т.д.

Если Ваша варочная панель оснащена двухконтурной горелкой типа В, С или D, она имеет вентили, которые позволяют Вам отдельно регулировать пламя наружного и внутреннего контура. Регулировка пламени наружного и внутреннего контура показана на рис. 2.

Использование варочных панелей 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 (вытяжку).

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

---

## Рекомендуемый диаметр посуды

В зависимости от модели:

Горелка	Минимальный диаметр посуды	Максимальный диаметр посуды
Трехконтурная горелка А: 3,80 кВт	22 см	28 см
Двухконтурная горелка В: 2,80 кВт	16 см	22 см
Двухконтурная горелка С: 3,80 кВт	22 см	28 см
Двухконтурная горелка D: 4,25 кВт	≥ 22 см	
Горелка повышенной мощности:	22 см	26 см
Горелка стандартной мощности:	14 см	20 см
Вспомогательная горелка:	12 см	14 см
Электрические конфорки:	18 см	

## Дополнительные решетки:

Рис. 2



В зависимости от модели Ваша варочная панель может иметь дополнительную решетку. Эта решетка необходима при пользовании двух- или трехконтурной конфоркой для кастрюль диаметром более 26 см, сковород, кастрюль из жаропрочного материала и всех видов посуды с вогнутым дном (например, «WOK»), рис. 2.

**Решетка для кофейника:** в зависимости от модели Ваша варочная панель может быть укомплектована решеткой для кофейника, которая применяется на вспомогательной горелке (для посуды диаметром менее 10 см).

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

## Рекомендации по приготовлению пищи

Эти рекомендации являются лишь ориентировочными.

	Высокий уровень нагрева	Средний уровень нагрева	Низкий уровень нагрева
<b>Двух- или трехконтурная горелка</b>	Варка, кипячение, жаренье, обжаривание, пазля, азиатские блюда («Wok»)	Разогревание и поддержание в теплом виде уже приготовленных блюд	
<b>Горелка повышенной мощности</b>	Эскалоп, бифштекс, омлет, жарение во фритюре	Рис, бешамель, рагу	Приготовление на пару: рыба, овощи
<b>Горелка стандартной мощности</b>	Варка на пару картофеля, свежих овощей, приготовление тушеных блюд и макаронных изделий	Разогревание и поддержание в теплом виде уже приготовленных блюд, варка чувствительных блюд	
<b>Вспомогательная горелка</b>	Приготовление запеканок, рисового пудинга, карамели и жженого сахара	Размораживание продуктов и медленная варка: овощи, фрукты, замороженные продукты	Растапливание: масло, шоколад, желатин

---

## Электрические конфорки

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 видом продукта.

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.

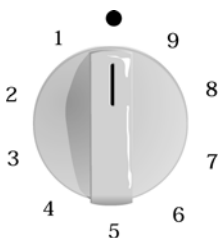
**Используйте посуду с толстым, совершенно ровным дном** диаметром примерно равным диаметру конфорки, но ни в коем случае не меньшим.

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

---

## Электрические конфорки с 10-ступенчатым переключателем мощности

Рис. 3



Эти конфорки управляются переключателем мощности, с помощью которого Вы можете установить любую степень нагрева в зависимости от приготавливаемого блюда (рис. 3).

Поверните переключатель влево и установите его в нужное положение с учетом способа приготовления продуктов, их количества и данных таблицы. При этом загорится соответствующий индикатор.

Для выключения конфорки поверните переключатель в положение «0». Индикатор остаточного тепла погаснет только после охлаждения выключенной конфорки.

---

# Рекомендации

---

	ПОЛОЖЕНИЕ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ
<b>Растапливание:</b> масло, шоколад, желатин	1-2
<b>Варка:</b> рис, бешамель, рагу	2-3
<b>Варка:</b> картофель, макаронные изделия, овощи	4-5
<b>Приготовление тушеных блюд:</b> тушеное мясо, рулеты	4-5
<b>Приготовление на пару:</b> рыба	5
<b>Поддержание в теплом состоянии готовых блюд</b>	2-3-4-5
<b>Жарение:</b> эскалопы, бифштексы, омлеты	6-7-8
<b>Обжаривание</b>	9

---

**Более высокие уровни мощности  
необходимы для:**

- большого количества жидкостей,
- приготовления больших блюд,
- приготовления пищи в открытой посуде.

# Указания по эксплуатации варочной панели: приготовление пищи

## НЕЛЬЗЯ



Не используйте на горелках большого диаметра посуду больших размеров. Пламя не должно касаться боковых стенок посуды.



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



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



Не размещайте посуду на краю горелки. Посуда может опрокинуться.



Не размещайте кастрюли с широким основанием на ближайших к переключателям горелках. Они могут задевать переключатели или вызывать повышение температуры в области переключателей, что, в свою очередь, может привести к неполадкам в работе варочной панели.

Не устанавливайте посуду непосредственно на горелку.



Не размещайте на варочной панели слишком тяжелые предметы и тяжелую посуду. Избегайте ударов о панель тяжелых предметов.



Не используйте две газовые или электрические конфорки для одной сковороды или кастрюли.

Не нагревайте в течение долгого времени на большой мощности противни, глиняную посуду и т.д.

## МОЖНО

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



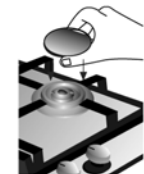
Всегда накрывайте посуду **крышкой**.



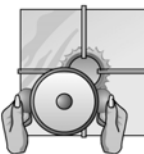
Используйте кастрюли и сковороды только с **ровным и толстым дном**.



Всегда размещайте посуду **по центру** горелки. Всегда **устанавливайте посуду на решетку**. Убедитесь, что **металлические решетки и крышки горелок** установлены правильно, прежде чем пользоваться ими.



Соблюдайте **осторожность** при размещении посуды на варочной панели.

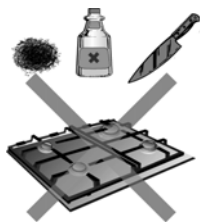


Ставьте на одну горелку только одну сковороду или кастрюлю. При пользовании двух- или трехконфорной газовой горелкой используйте дополнительную решетку.



# Стекланные поверхности: чистка и уход

## НЕЛЬЗЯ



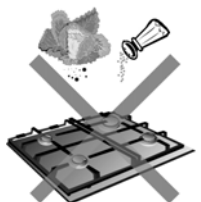
Не используйте порошкообразные чистящие средства, аэрозоли для чистки духовок и абразивные губки. Они могут вызвать появления царапин на стекланный поверхности.

Для удаления с поверхности варочной панели прилипших остатков пищи не следует использовать абразивные средства и острые предметы – такие, как металлические губки или ножи. Для чистки места соединения стекланный поверхности с облицовкой горелок или металлическими панелями не следует использовать ножи, скребки и тому подобные принадлежности.



Не передвигайте посуду по стекланный поверхности варочной панели. Вы можете ее поцарапать. Не роняйте на нее тяжелые или острые предметы.

Избегайте ударов по варочной панели. Частицы песка, например, с овощей, могут поцарапать стекланный поверхность варочной панели.



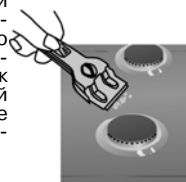
## МОЖНО

Чистите остывшую поверхность нагревательных элементов после каждого пользования конфоркой. Если этого не сделать, то даже небольшое количество грязи сгорит при повторном включении конфорки.

Необходимо поддерживать чистоту газовых горелок и решеток и регулярно их чистить. Для этого погрузите их в мыльный раствор и потрите неметаллической щеткой. Таким образом Вы избежите забивания отверстий и прорезей деталей горелок грязью, и горелки будут давать идеальное ровное пламя. После увлажнения всегда вытирайте насухо крышки горелок и решетки.

Используйте для чистки скребок для чистки стекла. Его лезвие должно все время быть расположено под острым углом к поверхности варочной панели. Постарайтесь не задевать скребком облицовку горелки.

Для чистки мы рекомендуем средство «VITRO CLEN». Благодаря высокому содержанию силикона оно образует пленку на поверхности панели и очень легко удаляется. Очень важно регулярно проводить мероприятия по чистке и уходу за стеклокерамической поверхностью. После чистки и сушки деталей горелки проследите, чтобы крышка горелки была правильно установлена на распределитель пламени.



С помощью скребка для чистки стекла немедленно удаляйте попавшие на поверхность варочной панели остатки пищи. В первую очередь это относится к расплавившимся продуктам, сахару и продуктам с высоким содержанием сахара.

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 варочной панели снабжены резиновыми подкладками, то будьте осторожны при чистке этих решеток, так как подкладки могут оторваться. В этом случае решетки окажутся незащищенными и смогут поцарапать поверхность варочной панели.

# Неисправности

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

## Важное указание

Работы по ремонту газовых и электрических приборов могут проводить только квалифицированные специалисты нашего Сервисного центра.

Что делать, если...	Возможная причина неисправности	Способ устранения неисправности
...на прибор не подается электропитание?	Неисправный плавкий предохранитель.	Проверьте плавкий предохранитель в коробке для предохранителей и замените его, если он перегорел.
	Сработало устройство защитного отключения.	Проверьте, не сработало ли устройство защитного отключения.
...не работает электроподжиг?	Возможно попадание остатков пищи или чистящего средства между свечой зажигания и горелкой.	Следует тщательно почистить пространство между свечой и горелкой.
	Влажная горелка.	Крышку горелки и свечи следует тщательно просушить.
	Крышка горелки установлена неправильно.	Проверьте, правильно ли установлена крышка горелки.
...пламя в горелке неравномерное?	Различные детали горелки установлены неправильно.	Установите правильно детали горелки.
	Загрязнились отверстия в горелках, через которые выходит газ.	Очистите отверстия в горелках, через которые выходит газ.
...кажется, что поток газа неправильный, или газа совсем нет?	Поток газа перекрыт промежуточными кранами.	Откройте все имеющиеся промежуточные краны.
	Если газ подается из баллона, то баллон может быть пустым.	Замените пустой газовый баллон на полный.
...на кухне чувствуется запах газа?	Открыт один из газовых кранов.	Проверьте все газовые краны.
	Возможна утечка в месте подключения к газовому баллону.	Убедитесь, что подключение выполнено правильно.
...предохранительные клапаны горелки не работают?	Поворотная ручка недостаточно долго находилась в нажатом состоянии.	При зажигании горелки удерживайте поворотную ручку в нажатом состоянии на протяжении нескольких секунд.
	Загрязнились отверстия в горелке, через которые выходит газ.	Очистите отверстия в горелке, через которые выходит газ.

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 варочной панели снизу.

---

# Инструкция по монтажу

---

## Инструкции для монтера

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 энергоснабжение варочной панели.**

Перед подключением газа убедитесь, что 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.

Панели столешницы, которые располагаются в непосредственной близости от варочной панели, должны быть сделаны из **негорючих материалов**. Как многослойное покрытие столешницы, так и клей, его фиксирующий, должны быть термостойкими. В противном случае возможно повреждение столешницы.

Электропровода не должны касаться тех участков варочной панели, которые нагреваются.

Кабель электропитания должен быть закреплен на кухонной мебели во избежание контакта с горячими деталями духовки или варочной панели. Все электроприборы должны быть обязательно **заземлены**.

**При монтаже варочной панели будьте осторожны, предохраняйте прибор от ударов.**

**В СЛУЧАЕ, ЕСЛИ ДАННЫЕ ИНСТРУКЦИИ НЕ СОБЛЮДАЛИСЬ, ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ВОЗНИКШИЕ НЕПОЛАДКИ И НАНЕСЕННЫЙ УЩЕРБ НЕСЕТ НЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ПЛИТЫ, 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, а в соответствии с нормами для электроаппаратуры EN 60.335-2-64 относится к типу «Х». Это означает, что между боковыми стенками кухонного стола и встроенным прибором должно оставаться некоторое свободное пространство.

### Размеры при встраивании

**1** – Минимальные расстояния (мм). Сделайте вырез в столешнице в соответствии с заданными размерами. Рис. 1.

Если под варочной панелью не устанавливается духовка, мы рекомендуем Вам установить под панелью перегородку, чтобы перекрыть доступ к нижней стороне варочной панели.

При установке варочной панели над духовкой убедитесь, что духовка достаточно хорошо вентилируется, и проверьте размеры духовки, которые указаны в прилагаемой к ней инструкции по монтажу.

Отцентрируйте варочную панель в вырезе столешницы.

**2** – Древесные волокна, которые используются при изготовлении столешниц, 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 может оказаться, что варочная панель поступила к Вам с уже установленными на заводе зажимами и уплотнением (нижний край варочной панели). В этом случае их ни в коем случае не следует удалять. Уплотнение гарантирует герметизацию столешницы и позволяет избежать протечек жидкости.

Если зажимы и уплотнение не были установлены на заводе, снимите решетки для кастрюль, крышки газовых горелок и диффузоры варочной панели и переверните панель верхней стороной вниз. Теперь установите поставляемое вместе с панелью самоклеющееся уплотнение по нижнему краю варочной панели. Достаньте зажимы из прилагаемого пакетика с принадлежностями и привинтите их в специально для этого предусмотренных снизу местах (рис. 2d), или установите их в специально для этого предусмотренных отверстиях – зажимы типа 2a и 2b.

Нажмите на варочную панель одновременно по всему верхнему периметру таким образом, чтобы она прочно встала в отверстие выреза. Рис. 3. Если Ваша варочная панель оснащена зажимами, изображенными на рис. 2d, после установки варочной панели следует их повернуть и крепко затянуть, как показано на рисунке 2e.

**3** – При демонтаже варочной панели отвинтите зажимы и выполните вышеописанные действия в обратном порядке.

- При зажимах типа 2a демонтаж можно осуществить путем простого выталкивания варочной панели из выреза в верхнем направлении.
- При демонтаже варочной панели с зажимами типа 2b следует использовать отвертку, действуя ею, как рычагом (рис. 2c).

**4** – На конце трубы для подачи газа в варочную панель имеется колено с резьбовым соединением размером  $1/2$  дюйма. Рис. 4.

Это колено позволяет осуществить:

- жесткое соединение. Вместе с панелью поставляются медная труба, гайка и уплотнительная прокладка.
- соединение посредством гибкой металлической трубки. В этом случае не допускайте соприкосновения гибкой металлической трубки с подвижными деталями кухонного рабочего стола, в котором устанавливается плита (например, с выдвижными 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 Франции установленное на заводе колено следует снять и заменить его на колено из пакета с принадлежностями (рис. 4a), не забыв при этом установить уплотнительную прокладку.

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 монтером, или в том случае, если колено было смещено и 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 монтер должен установить выключатель, который отключает все контакты с обеспечением в выключенном состоянии расстояния между контактами не менее 3 мм. Этого не требуется, если подключение осуществляется посредством вставления вилки в розетку – при условии, что розетка легко 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.

Варочные панели с ручками управления поставляются как снабженные кабелем электропитания с вилкой, так и без него.

**ТИПЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПРОВОДОВ:**

(минимальное поперечное сечение)

Газовая варочная панель 3 x 0,5 мм<sup>2</sup>

Электрическая панель 1,7 кВт 3 x 1 мм<sup>2</sup>

**6** – Для завершения процесса монтажа Вам следует установить на соответствующие горелки диффузоры и крышки горелок. Также Вам следует правильно установить на место металлические решетки. Рис. 5.

## 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 энергоснабжение варочной панели.**

Перед подключением газа убедитесь, что плита 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:

### **А) Замена головок горелок повышенной и стандартной мощности, а также головок вспомогательных горелок варочной панели**

**1** – Снимите решетки, крышки и корпуса горелок.

**2** – Замените форсунки с помощью имеющегося в нашей Сервисной службе ключа № 18400001. При этом проследите за тем, чтобы газовые форсунки не выпали при извлечении или установки их в горелку.

Убедитесь, что они затянуты достаточно хорошо, чтобы обеспечить герметичность. Рис. 6.

В этих горелках нет необходимости корректировать первичный люфт.

### **В) Замена головок двухконтурных горелок**

Стеклопанель и рамы соединены с остальной варочной панелью с помощью зажимов. Чтобы снять стеклянную панель и рамы выполните следующие действия:

**1** – Снимите все горелки, крышки горелок, распределитель и т.д. Рис. 7а.

**2** – Ослабьте оба винта большой горелки, горелок повышенной и стандартной мощности, а также вспомогательной горелки. Рис. 7б.

**3** – Ослабьте три винта трехконтурной горелки. Рис. 7с.

**4** – Используйте для демонтажа имеющийся в нашей сервисной службе специальный рычаг № 483196. Для освобождения передних крепежных зажимов используйте рычаг в указанных на рисунках местах X1, X2 и X3 (в зависимости от модели варочной панели).

**Ни в коем случае не устанавливайте рычаг на те края стекла, которые не имеют рамок или профилей!**

**5** – Чтобы освободить задние зажимы, аккуратно поднимите стеклянную панель и раму, как показано на рис. X4.

**6** – Замена головки внешнего контура горелки. С помощью гаечного ключа на 10 мм снимите форсунку главной горелки, повернув ее влево. При этом удерживайте корпус форсунки в противоположном положении с помощью гаечного ключа на 13 мм. Рис. K.

Винтите новую форсунку главной горелки, при этом удерживайте корпус форсунки в противоположном положении с помощью гаечного ключа на 13 мм.

Ослабьте крепежный винт L1 (рис. L) и с помощью регулирующей поток воздуха втулки L2 установите указанное в таблице «Характеристики горелок» расстояние «Z».

Затяните крепежный винт.

**7** – Замена головки внутреннего контура горелки. Вывинтите с помощью гаечного ключа на 8 мм патрубок M3 (рис. M) из резьбовой детали M2, удерживая при этом резьбовую деталь в противоположном направлении с помощью гаечного ключа на 12 мм. Рис. N.

После этого с помощью гаечного ключа на 12 мм вывинтите резьбовую деталь M2 из детали M1, удерживая последнюю в противоположном направлении с помощью гаечного ключа на 12 мм. Рис. O.

Вывинтите из детали M2 распределитель, замените подходящим распределителем и с помощью регулирующей поток воздуха втулки M5 установите указанное в таблице «Характеристики горелок» расстояние «Y».

– Если прибор закреплен неправильно, или если зажимы слишком жесткие, прибор может приподняться. Действуйте в этом случае следующим образом:

- 1) Освободите зажимы, фиксирующие прибор в столешнице.
- 2) Отключите панель от газовой сети и выньте ее из выреза в столешнице.
- 3) Используйте для демонтажа специальный рычаг № 483196, как это показано на рис. W.

### **С) Регулировка положения минимального пламени в горелках варочной панели**

1 – Установите переключатели горелок в минимальное положение.

2 – Удалите ручки переключателей газовых горелок. Рис. 8.

3 – С помощью отвертки снимите герметичные уплотнительные прокладки, как это показано на рис. 9.

4 – Регулировка байпасного винта:

– Для пропана и бутана: винт должен быть полностью завернут.

– Для природного газа: поворачивайте винт влево 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)

– Для газов G30/50 мбар, GZ35/13 мбар байпасы должны быть заменены специалистами нашей сервисной службы.

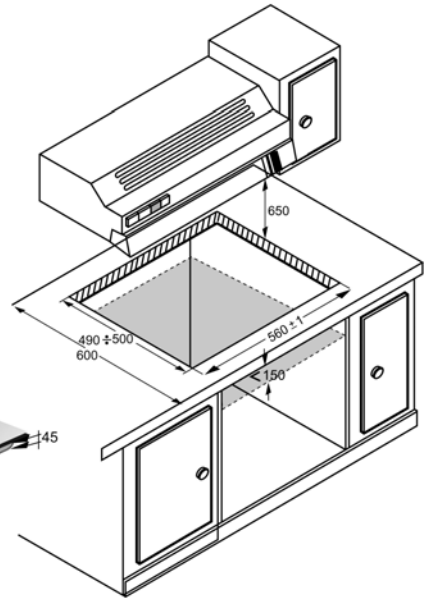
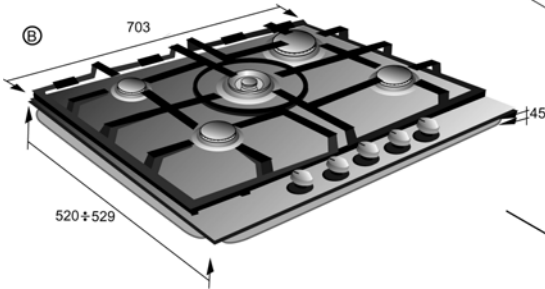
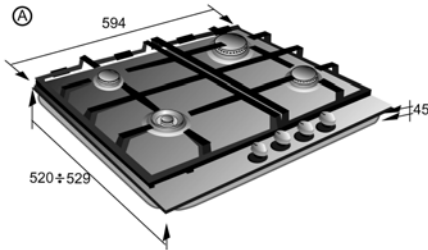
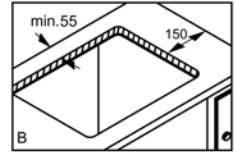
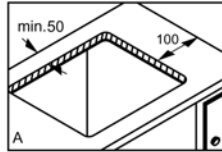
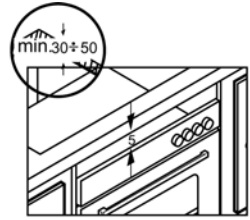
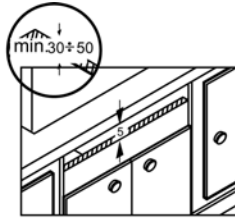
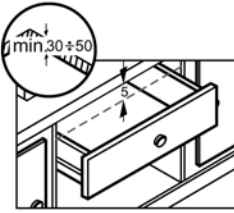
5 – Установите уплотнительные прокладки на место. Для обеспечения герметичности следует установить на место все уплотнительные прокладки. Они защитят электрическую систему от попадания в нее разлившейся на плите жидкости.

6 – Снова установите на место ручки переключателей газовых горелок.

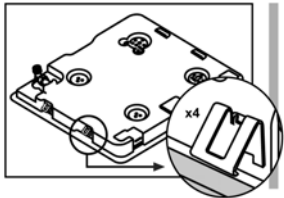
**Никогда не снимайте вал газового крана:** при его повреждении нужно будет заменять кран целиком.

**D) Рядом с табличкой с техническими характеристиками приклейте этикетку с указанием газа, на который Ваша варочная панель была переоборудована.**

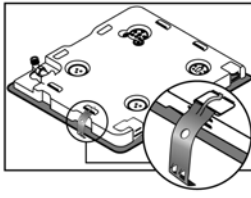
1



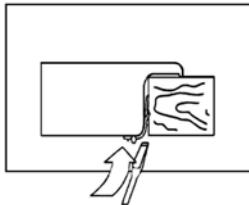
2a



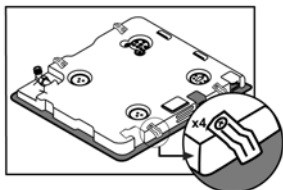
2b



2c



2d



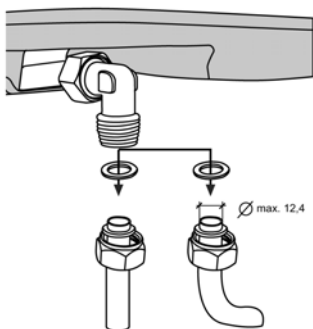
2e



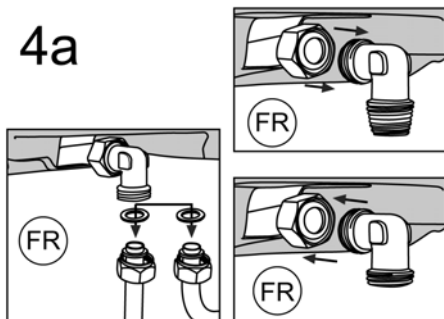
3



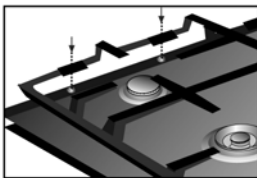
4



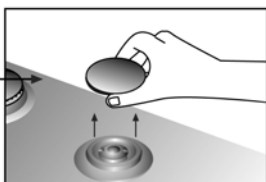
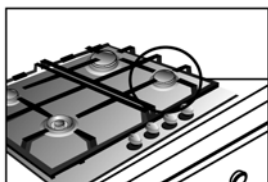
4a



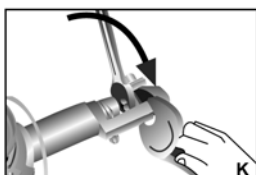
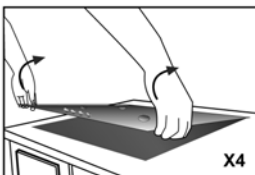
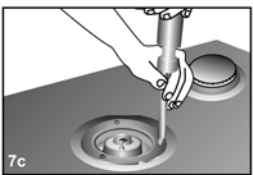
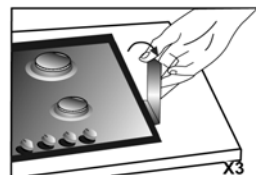
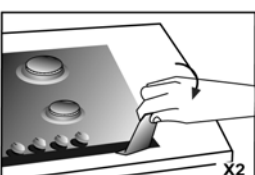
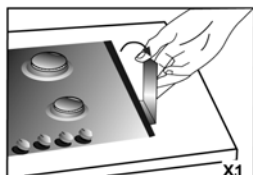
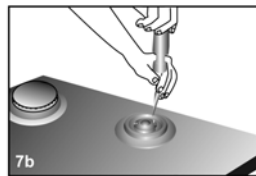
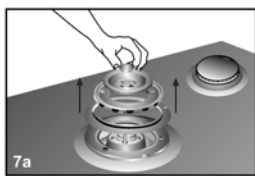
5

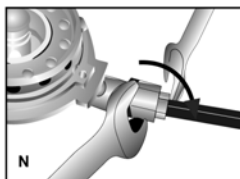
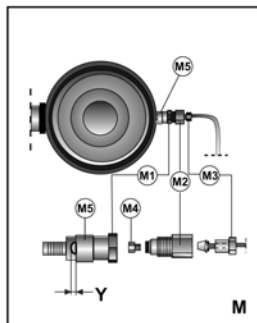
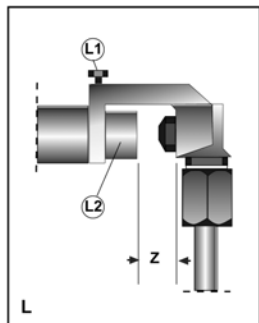


6

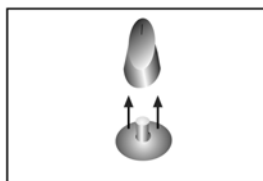
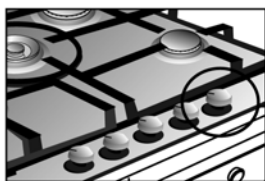


7

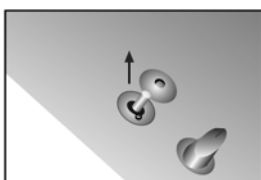
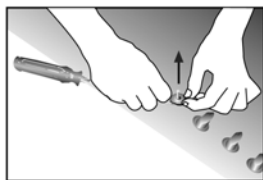




8



9



10

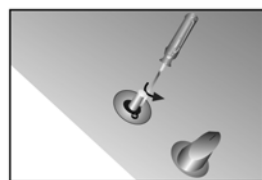


ТАБЛИЦА 1. ХАРАКТЕРИСТИКИ ГОРЕЛОК

Прибор должен эксплуатироваться с тем типом газа, который указан на табличке с техническими характеристиками			Тип газа	G-30 Бутан	G-31 Пропан	G-30 Бутан	G-20 Природный газ	G-25 Природный газ	G-25 Природный газ
Рабочее давление			мбар	29	37	50	20	25	20
Горелка повышенной мощности	Маркировка форсунок			83	83	74	125	118	141
	Тепловая мощность на входе	Номин. значение	кВт		2,80	2,80	2,80	2,80	2,80
		Понижен. значение		≤0,6	≤0,6	≤0,6	≤0,6	≤0,6	≤0,6
	Расход газа при температуре 15°С и давлении 1,013 мбар		м³/ч	–	–	–	0,267	0,310	0,310
г/ч			203	200	203	–	–	–	
Горелка стандартной мощности	Маркировка форсунок			70	70	60	93	104	105
	Тепловая мощность на входе	Номин. значение	кВт	1,90	1,90	1,90	1,90	1,90	1,90
		Понижен. значение		≤0,35	≤0,35	≤0,35	≤0,40	≤0,40	≤0,40
	Расход газа при температуре 15°С и давлении 1,013 мбар		м³/ч	–	–	–	0,181	0,211	0,211
г/ч			138	136	138	–	–	–	
Вспомогательная горелка	Маркировка форсунок			53	53	48	72	78	79
	Тепловая мощность на входе	Номин. значение	кВт	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10
		Понижен. значение		≤0,33	≤0,33	≤0,33	≤0,30	≤0,30	≤0,30
	Расход газа при температуре 15°С и давлении 1,013 мбар		м³/ч	–	–	–	0,105	0,122	0,122
г/ч			80	78	80	–	–	–	
Двухконтурная горелка «Wok» В	Маркировка форсунок внутреннего контура			F	F	L	G	G	K
	Расстояние «Y» внутри корпуса		мм	открыто	открыто	открыто	3	3	3
	Маркировка форсунок внешнего контура			79	79	71	117	117	132
	Расстояние «Z» снаружи корпуса		мм	20	20	9	20	20	20
	Тепловая мощность на входе	Номин. значение	кВт	2,85	2,85	2,85	2,85	2,85	2,85
		Понижен. значение		≤0,13	≤0,13	≤0,13	≤0,13	≤0,13	≤0,13
	Расход газа при температуре 15°С и давлении 1,013 мбар		м³/ч	–	–	–	0,272	0,316	0,316
г/ч			207	203	207	–	–	–	

ТАБЛИЦА 1. ХАРАКТЕРИСТИКИ ГОРЕЛОК (продолжение)

Прибор должен эксплуатироваться с тем типом газа, который указан на табличке с техническими характеристиками		Тип газа	G-30 Бутан	G-31 Пропан	G-30 Бутан	G-20 Природный газ	G-25 Природный газ	G-25 Природный газ	
Двухконтурная горелка «Wok» С	Маркировка форсунки внутреннего контура		F	F	L	G	G	K	
	Расстояние «Y» внутри корпуса	мм	3,5	3,5	открыто	4	4	4	
	Маркировка форсунки внешнего контура		94	94	82	137	137	150	
	Расстояние «Z» снаружи корпуса	мм	8	8		17,5	17,5	17,5	
	Тепловая мощность на входе	Номин. значение	кВт	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80
		Понижен. значение		≤0,16	≤0,16	≤0,16	≤0,16	≤0,16	≤0,16
	Расход газа при температуре 15°С и давлении 1,013 мбар	м³/ч		–	–	–	0,362	0,421	0,421
г/ч			276	271	276	–	–	–	
Двухконтурная горелка «Wok» D	Маркировка форсунки внутреннего контура		B	B	F	X	X	H	
	Расстояние «Y» внутри корпуса	мм	открыто	открыто	открыто	2,5	2,5	2,5	
	Маркировка форсунки внешнего контура		97	97	86	143	143	161	
	Расстояние «Z» снаружи корпуса	мм	9	9	9	7	7	7	
	Тепловая мощность на входе	Номин. значение	кВт	4,25	4,25	4,25	4,25	4,25	4,25
		Понижен. значение		≤0,18	≤0,18	≤0,18	≤0,18	≤0,18	≤0,18
	Расход газа при температуре 15°С и давлении 1,013 мбар	м³/ч		–	–	–	0,405	0,471	0,471
г/ч			308	303	308	–	–	–	