SIEMENS

ru инструкция по эксплуатации

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

SIEMENS

Cod. 9000396570 D

СОДЕРЖАНИЕ

Правила техники безопасности 5
Ваша новая варочная панель. 7
Газовые конфорки 8
Ручной поджиг 8
Автоматический поджиг 8
Система газ-контроль 9
Выключение конфорки 9
Уровни мощности 9
Примечания 10
Подходящая посуда 11
Дополнительное оборудование 11
Дополнительная решетка для сковороды вок. Сковорода вок 11
Дополнительная решетка для кофеварки 12
Simmer plate 12
Simmer cap 12
Советы по приготовлению пищи 12
Электрические конфорки. 13
Электрические конфорки с плавной регулировкой мощности 13
Рекомендации 14
Советы по эксплуатации. 15
Очистка и уход 16
Очистка 16
Чистящие средства, которыми нельзя пользоваться. 16
Уход 16
Мелкие неполадки 17
Сервисный центр 18
Условия гарантийного обслуживания 18
Упаковка и отработавшие приборы . 18
Утилизация отходов с учетом требований охраны природы 18

Уважаемый покупатель!

Поздравляем вас с правильным выбором и благодарим за оказанное нам доверие. Этот практичный, современный и удобный прибор изготовлен из высококачественных материалов, прошедших строгий контроль качества на протяжении всего процесса производства и тщательно протестированных, чтобы данный прибор мог удовлетворить всем требованиям к идеальному приготовлению пищи.
Не снимайте защитную упаковку с прибора до момента проведения монтажа.

Убедительно просим ознакомиться с инструкциями до монтажа или использования прибора. Содержащаяся в них информация крайне важна для правильной работы прибора и, что еще важнее, для вашей безопасности.

Упаковка данного прибора произведена из минимального количества материалов, необходимого для обеспечения надежной защиты во время транспортировки.
Все эти материалы могут быть повторно переработаны, что сокращает их негативное влияние на окружающую среду. Вы можете поспособствовать охране природы последовав следующим советам:
- выбросите упаковку в соответствующий контейнер для материалов, подлежащих утилизации;
- прежде, чем выбросить ненужный прибор, сделайте его явно непригодным для использования. Узнайте в местной администрации, где находится центр сбора отходов, подлежащих утилизации, и отвезите туда свой прибор;
- не выливайте использованное растительное масло в раковину. Вылейте его в закрывающуюся емкость и отнесите в сборный пункт, а если рядом с вашим домом его нет, положите емкость с маслом в мусорник (оттуда оно попадет на контролируемую свалку; возможно, это не лучший вариант, но таким образом можно избежать загрязнения воды).

ВНИМАНИЕ:
Если, вопреки нашим ожиданиям, данный прибор поврежден или не отвечает предъявляемым к нему требованиям качества, просим сообщить нам об этом как можно скорее. Гарантия на данный прибор действительна только в случае, если в приборе не производилось никаких изменений и он не использовался ненадлежащим образом.

Правила техники безопасности

Внимательно ознакомьтесь с данными правилами. Только после этого вы сможете правильно и безопасно пользоваться своим прибором.

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

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

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

Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования и не может использоваться в промышленных целях. Данный прибор нельзя устанавливать на яхтах или в туристических прицепах.

В помещении, где устанавливается прибор, должна быть работающая вентиляция, оборудованная в соответствии с нормами.

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

Данный прибор настроен для использования с газом, указанным в табличке с характеристиками. При необходимости перенастроить его для использования с другим типом газа ознакомьтесь с руководством по монтажу.

Не производите изменений во внутренней части прибора. Если это необходимо, свяжитесь с нашим сервисным центром.

Сохраните руководства по эксплуатации и монтажу и, если прибор переходит к другому пользователю, передайте ему эти руководства.

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

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

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

Перегретый жир и масло легко возгораются. Не оставляйте нагревающийся жир или масло без присмотра. Если возгорание произошло, не заливайте огонь водой. Существует опасность ожога! Накройте сковороду или кастрюлю крышкой, чтобы погасить огонь, и выключите конфорку.

В случае неисправности варочной панели перекройте подачу газа и электроэнергии к прибору. По вопросам ремонта свяжитесь с нашим сервисным центром.

Если какая-то рукоятка не поворачивается, не форсируйте ее. Сразу свяжитесь с сервисным центром, чтобы починить или заменить эту рукоятку.

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

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

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

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

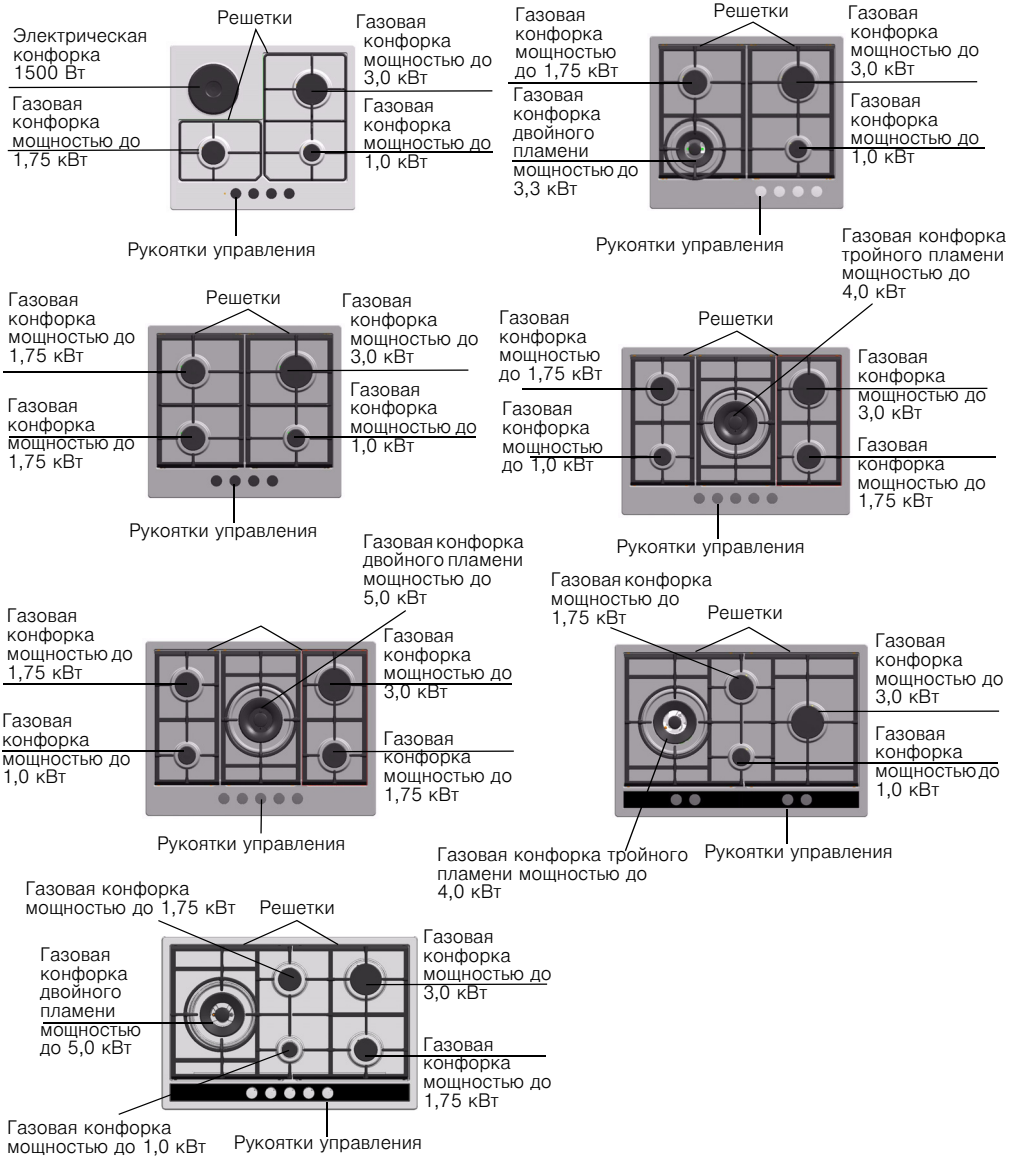
Данный прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими, сенсорными или интеллектуальными способностями и лицами, не имеющими соответствующего опыта или знаний, а также детьми, за исключением случаев, когда они находятся под надзором ответственного за их безопасность лица или получили от него инструкции по использованию прибора.

Не оставляйте работающий прибор без присмотра.

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

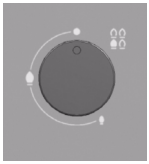
В случае невыполнения инструкций данного руководства, производитель никакой ответственности не несет.

Ваша новая варочная панель



Газовые конфорки
Пользование

Рис. 1

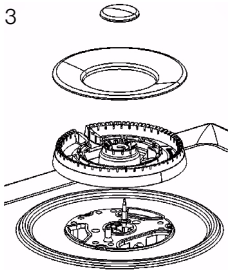


На каждой рукоятке управления указано, какую конфорку она включает (рис. 1).

Рис. 2

Чтобы варочная панель хорошо работала, следите за тем, чтобы решетки и все детали горелок были правильно установлены (рис. 2-3).

Рис. 3



Ручной поджиг

1. Нажмите на рукоятку управления нужной вам конфорки и поверните ее влево до нужной отметки.

2. Поднесите к горелке кухонную зажигалку или открытое пламя (зажигалки, спички и т. п.).

Автоматический поджиг

Если на варочной панели имеется автоматический поджиг (свечи):

1. Нажмите на рукоятку управления нужной вам конфорки и поверните ее влево до отметки максимальной мощности.
Когда вы нажимаете на рукоятку, на всех конфорках появляется искра. Пламя на включенной вами конфорке загорится (рукоятку теперь можно отпустить).

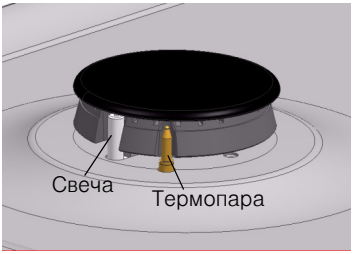
2. Поверните рукоятку на нужную вам отметку.

Если пламя не зажглось, поверните рукоятку на нулевую отметку и повторите все сначала. На этот раз

удержите рукоятку в нажатом состоянии подольше (до 10 секунд).

Внимание! Если по прошествии 15 секунд пламя не зажглось, выключите конфорку и откройте двери или окна в помещении. Перед повторной попыткой розжига конфорки подождите не менее одной минуты.

Система газ-контроль



В зависимости от модели, варочная панель может быть оборудована системой газ-контроль (термопарой), которая препятствует утечке газа при случайном угасании пламени на горелках. Для того, чтобы обеспечить включение этой системы, зажгите конфорку как обычно и удержите рукоятку в нажатом состоянии в течение 4 секунд после того, как зажжется пламя.

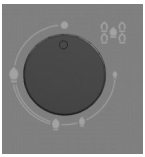
Выключение конфорки

Поверните соответствующую рукоятку вправо до отметки 0.

Уровни мощности

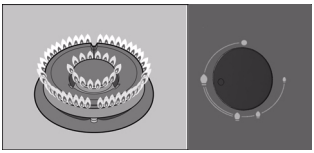
Рукоятки плавной регулировки позволяют отрегулировать нужную вам мощность в пределах минимальной и максимальной мощности конфорки.

Отметка	●	Выключено
Большой огонь		Максимальное открытие или мощность и электроподжиг
Малый огонь		Минимальное открытие или мощность

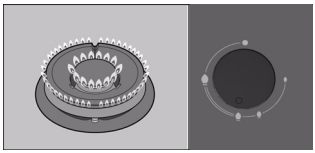


В случае конфорок двойного пламени внутреннее и внешнее кольцо пламени можно регулировать по отдельности.

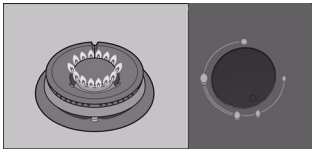
Возможны следующие варианты мощности:



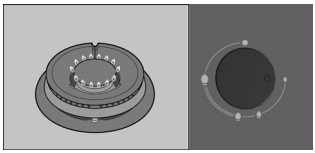
Внутреннее и внешнее кольцо пламени на максимальной мощности.



Внешнее кольцо пламени на минимальной, а внутреннее кольцо пламени на максимальной мощности.



Внутреннее кольцо пламени на максимальной мощности.



Внутреннее кольцо пламени на минимальной мощности.

Примечания

Во время работы конфорок может слышаться легкий свист.

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

Через несколько секунд после выключения конфорки раздается сухой щелчок. Он не является признаком неисправности, а означает, что отключилась система газ-контроль.

Содержите варочную панель в чистоте. При загрязнении свечей поджиг будет плохо работать. Периодически очищайте их небольшой щеточкой с неметаллической щетиной. Имейте в виду, что со свечами нужно обращаться осторожно.

Пламя оранжевого цвета является нормальным. Такой цвет пламени может быть обусловлен имеющейся в воздухе пылью, пролившейся жидкостью и т. д. Использование варочной панели повышает температуру и влажность в помещении, где она установлена.
Необходимо обеспечить хорошее проветривание кухни:
не загромождайте отверстия естественной вентиляции или установите устройство для механической вентиляции (вытяжку).
При продолжительном или интенсивном использовании прибора может понадобиться дополнительное проветривание, и можно, например, открыть окно или увеличить мощность механической вытяжки, если она имеется.
Если пламя конфорки случайно погасло, закройте рукоятку этой конфорки и подождите не менее 1 минуты перед повторным включением.

Подходящая посуда

Конфорка	Минимальный диаметр посуды	Максимальный диаметр посуды
Конфорка двойного или тройного пламени	22 см	
Быстрая конфорка	22 см	26 см
Полубыстрая конфорка	14 см	20 см
Вспомогательная конфорка	12 см	16 см
Электрическая конфорка	18 см	

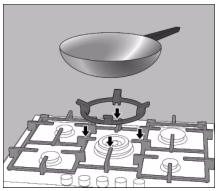
Сковорода вок

Сковорода вок была изобретена в Китае. Она представляет собой легкую круглую глубокую жаровню с ручками и плоским или выпуклым дном. В сковороде вок продукты можно готовить по-разному: тушить, жарить в масле, томить на маленьком огне, жарить, как на гриле, и готовить на пару. Можно сказать, что вок - это одновременно и кастрюля, и сковорода, и, благодаря ее форме и размеру, в ней можно готовить довольно большие порции продуктов. В воке тепло распределяется более мягко и равномерно. Поскольку он интенсивно нагревается, продукты готовятся быстрее и расходуется меньше масла, поэтому приготовление пищи в воке - один из самых быстрых и полезных для здоровья способов. При использовании сковороды вок следуйте инструкциям производителя.

Дополнительное оборудование

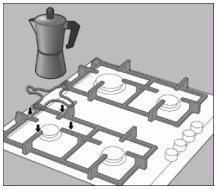
В зависимости от модели, в комплекте с варочной панелью может поставляться следующее дополнительное оборудование. Его можно также приобрести в нашем сервисном центре.

Дополнительная решетка для сковороды вок Сковорода вок



Дополнительная решетка для сковороды вок предназначена исключительно для использования на конфорках двойного и тройного пламени при приготовлении пищи в посуде с выпуклым дном.
При использовании этой посуды поверхность панели может временно незначительно деформироваться. Это явление считается нормальным и не влияет на работу прибора.
Чугунная решетка (4/5 кВт): артикул HZ298107.
Чугунная решетка (3,3 кВт): артикул HZ298108.
Эмалированная стальная решетка: артикул HZ298110.
Сковорода вок: артикул HZ298103.

Дополнительная решетка для кофеварки

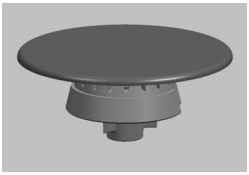


Предназначена исключительно для использования на вспомогательной конфорке с посудой диаметром менее 12 см.
Чугунная решетка: Артикул HZ298114.
Эмалированная стальная решетка: артикул HZ298114.

Simmer Plate

Данное приспособление предназначено для снижения температуры нагревания в режиме минимального нагрева.
Установите приспособление прямо на решетку рельефной стороной кверху. Никогда не ставьте его прямо на горелку конфорки. Поставьте посуду по центру приспособления.
Артикул HZ298105.

Simmer Cap



Данная горелка предназначена исключительно для приготовления пищи на медленном огне. Для ее использования необходимо снять горелку вспомогательной конфорки и заменить ее на горелку Simmer Cap.
Артикул HZ298104.
Производитель не несет ответственности за последствия неиспользования или неправильного использования этого дополнительного оборудования.

Советы по приготовлению пищи

Конфорка	Очень большой огонь. Большой огонь	Средний огонь	Маленький огонь
Конфорка двойного или тройного пламени	Отваривание, тушение, жарение, пассерование, паэлья, блюда азиатской кухни (вок).	Разогревание и поддержание температуры: готовые блюда, полуфабрикаты.	
Быстрая конфорка	Эскалоп, бифштекс, омлет, жареные продукты.	Рис, бешамель, рагу.	Приготовление на пару: рыба, овощи.
Полубыстрая конфорка	Картофель на пару, свежие овощи, густые супы, макаронные изделия.	Разогревание и поддержание температуры: готовые блюда и приготовление нежных блюд.	
Вспомогательная конфорка	Отваривание: жаркое, молочная каша, карамель.	Размораживание и отваривание на медленном огне: бобовые, фрукты, замороженные продукты.	Приготовление/ растапливание: масло, шоколад, желатин.

Электрические конфорки

Перед первым использованием электрической конфорки нагрейте ее в течение 5 минут без посуды при максимальной мощности. Во время этого первого нагревания возможно появление дыма и специфического запаха, которые вскоре исчезнут. В дальнейшем никогда не используйте конфорки без поставленной на них посуды.

Во время приготовления пищи рекомендуется вначале установить переключатель конфорки на максимальный нагрев, а далее, в зависимости от количества и качества продуктов, переключить конфорку на среднее положение для поддержания температуры.

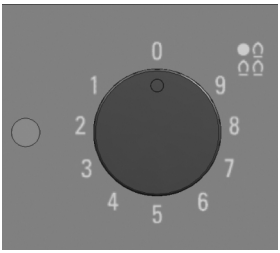
Для использования тепловой инерции конфорки и экономии электроэнергии можно выключить конфорку незадолго до окончания приготовления блюда, так как блюдо будет продолжать готовиться за счет накопленного в конфорке тепла.

Используйте посуду с ровным толстым дном, размер которого соответствует размеру нагревательного элемента. Не применяйте посуду меньшего размера.

Не допускайте переливания жидкостей из кастрюль на поверхность электрической конфорки и не ставьте на ее поверхность мокрую посуду.

Если из-за длительного использования покрытие электрических конфорок стерлось, капните на них несколько капель растительного масла или средства по уходу за такими конфорками, которое продается в магазинах.

Электрические конфорки с плавной регулировкой мощности



Нагрев таких конфорок регулируется переключателем плавной регулировки мощности, с помощью которого можно задать степень нагрева в зависимости от приготавливаемых продуктов (рис. 4).

Исходя из способа приготовления блюда, количества продуктов и данных приведенной ниже таблицы, поверните рукоятку переключателя влево до отметки, соответствующей приготавливаемому блюду. Лампочка индикатора включения загорится. Для отключения конфорки поверните рукоятку до отметки 0. Лампочка индикатора погаснет.

Рекомендации

	Конфорка с 9 степенями нагрева
Растапливание: шоколад, сливочное масло, желатин	1-2
Отваривание: рис, соус бешамель, рагу	2-3
Отваривание: картошка, макаронные изделия, овощи	4-5
Тушение: жаркое, тушеные рулеты	4-5
Отваривание на пару: рыба	5
Разогревание и поддержание температуры: готовые блюда	2-3-4-5
Жарение: эскалопы, бифштексы, омлеты	6-7-8
Отваривание и пассерование	9

Рекомендуемые здесь степени нагрева конфорки являются ориентировочными.
Мощность конфорки следует увеличить, если:

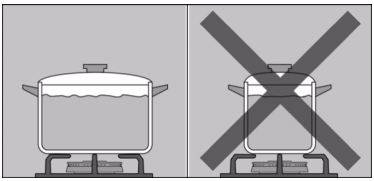
- используется большое количество жидкости,

- готовится большое количество продуктов,

- приготовление ведется в посуде без крышки.

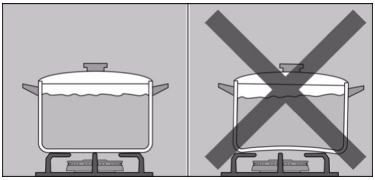
Советы по эксплуатации

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



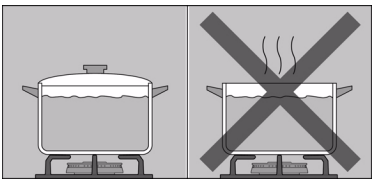
Используйте посуду, соответствующую размерам каждой конфорки.

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

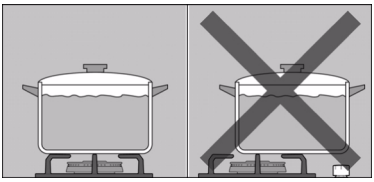


Не используйте посуду с поврежденным и неровным дном, которая неустойчиво стоит на плите. Такая посуда мож перевернуться.

Пользуйтесь только посудой с ровным толстым дном.

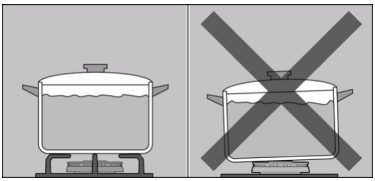


Не готовьте без крышки или с приоткрытой крышкой, часть энергии при этом расходуется зря.



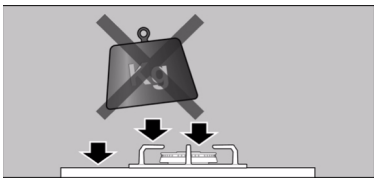
Ставьте посуду точно по центру конфорки. В противном случае она может перевернуться.

Не устанавливайте большие кастрюли и сковороды на конфорки, расположенные около рукояток управления. Излишний перегрев может повредить рукоятки.



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

Ставьте посуду на варочную панель осторожно.



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

Перед использованием плиты убедитесь в том, что решетки и крышки горелок правильно установлены.

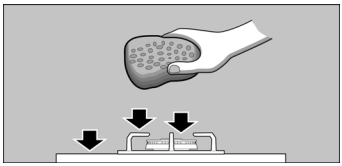
Очистка и уход

Очистка

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

Каждый раз после использования дождитесь, пока горелка остынет, и протрите поверхность ее деталей. Даже небольшие загрязнения (пригоревшие продукты, капли жира и т. п.) при повторном нагревании запекутся на поверхности, и потом их будет трудно удалить. Чтобы пламя горело ровно, необходимо содержать в чистоте все отверстия и прорези горелки. Очистите их с помощью мыльного раствора и неметаллической щетки.

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

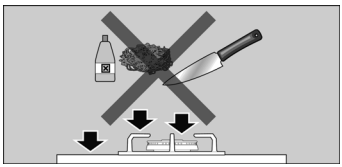


Всегда досуха протирайте детали горелок и решетки. Наличие на них капель воды или влажных участков в начале процесса нагревания может повредить эмаль.

После промывки и вытирания деталей горелок убедитесь в том, что крышки правильно установлены на рассекателях.

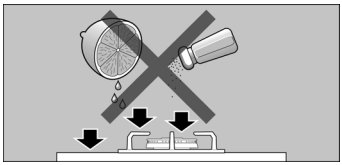
Чистящие средства, которыми нельзя пользоваться

Не используйте пароочистители. Это может повредить варочную панель.



Если на варочной панели имеется стеклянная или алюминиевая поверхность, не пользуйтесь для очистки ее стыков с металлом ножами, скребками и другими подобными инструментами.

Уход



Если на варочную панель пролилась какая-то жидкость, сразу вытрите ее, это поможет вам избежать ненужных усилий впоследствии.

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

По мере возможности, избегайте попадания соли на поверхность электрической конфорки.

Под действием высоких температур крышка конфорки двойного или тройного пламени и детали из нержавеющей стали (кольца электрических конфорок, рабочая поверхность варочной панели, зона вокруг газовых конфорок и т. д.) могут обесцвечиваться. Это нормально. После каждого использования протрите эти места моющим средством для очистки нержавеющей стали.

Моющее средство для очистки нержавеющей стали нельзя использовать для мытья участка варочной панели вокруг ручек управления. Это может привести к стиранию символов, нанесенных с помощью трафаретной печати.

Мелкие неполадки

Иногда возникающие неполадки легко устранить самостоятельно. Перед тем, как обратиться в сервисный центр, ознакомьтесь с данными рекомендациями:

Неполадка	Возможная причина	Решение
Общий сбой электросистемы.	Неисправная пробка. Сработала автоматическая пробка или дифференциальный выключатель.	Проверьте на щитке предохранителей, исправна ли пробка, и замените ее в случае неисправности. Проверьте на щитке, не сработала ли автоматическая пробка или дифференциальный выключатель.
Не работает автоматический поджиг.	Возможно, между свечами и горелками накопились остатки продуктов или моющих средств. Горелки мокрые. Неправильно установлены крышки горелок. Прибор не заземлен, неправильно заземлен или заземляющий провод неисправен.	Пространство между свечой и горелкой должно содержаться в чистоте. Насухо вытрите крышки горелок. Убедитесь, что крышки правильно установлены. Свяжитесь с квалифицированным электриком.
Пламя неравномерное.	Плохо собраны детали горелок. Отверстия рассекателя загрязнены.	Правильно установите детали горелки. Очистите отверстия рассекателя.
Газ не выходит или выходит неравномерно.	Подача газа перекрыта промежуточным вентилем. Если газ подается из баллона, проверьте, не пуст ли он.	Откройте промежуточные вентили. Смените газовый баллон.
В кухне пахнет газом.	Открыт кран какой-то конфорки. Возможна утечка из соединительного устройства баллона.	Закройте краны конфорок. Проверьте, герметично ли подсоединен баллон.
Не работают предохранительные клапаны газ-контроля одной из конфорок.	Рукоятка не была удержана в нажатом состоянии в течение нужного времени. Отверстия рассекателя загрязнены.	После зажигания пламени удержите рукоятку в нажатом состоянии в течение еще нескольких секунд. Очистите отверстия рассекателя.

Сервисный центр

При обращении в сервисный центр необходимо сообщить код прибора (E-Nr.) и его заводской номер (FD). Эта информация находится в табличке с характеристиками, расположенной в нижней части варочной панели, и на этикетке в руководстве по эксплуатации.

Условия гарантийного обслуживания

Условия гарантийного обслуживания данного прибора определяются представительством нашей компании в стране, где была произведена покупка. Более подробную информацию вы можете получить в магазинах. Чтобы воспользоваться гарантией, необходимо предъявить торговый чек.
Производитель оставляет за собой право на внесение изменений.

Упаковка и отработавшие приборы

Если на табличке с характеристиками имеется символ ♲, придерживайтесь следующих инструкций.

Утилизация отходов с учетом требований охраны природы

Снимите упаковку с прибора и постарайтесь выбросить ее так, чтобы не нанести вред окружающей среде.

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