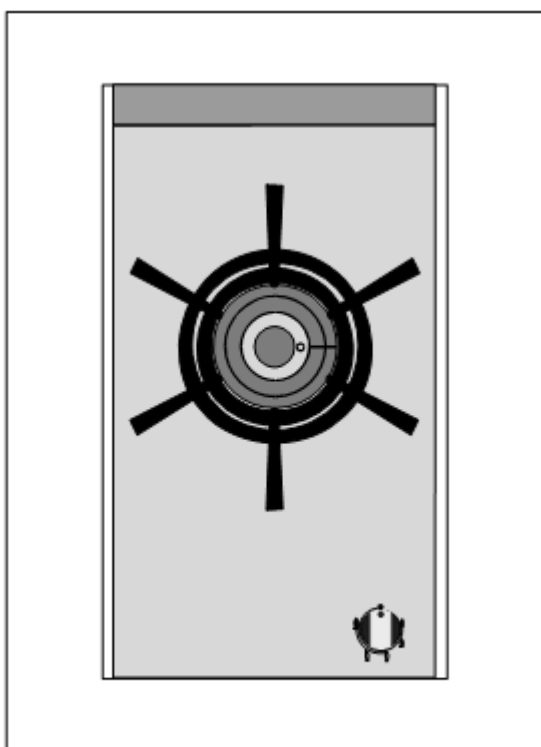


# SIEMENS

## Інструкція для експлуатації



901835

Варильна панель

Шановний покупцю!

Ми дякуємо Вам за покупку й вітаємо із вдалим вибором. Ця практична й сучасна газова варильна панель виготовлена з матеріалів найвищої якості. Процес виробництва варильної панелі проходив під найсуворішим контролем якості, панель пройшла безліч найчутливіших тестів для того, щоб ви одержали ідеальне обладнання для готування їжі. Для спрощення справи ми розбили цю інструкцію з експлуатації на дві частини, перша з них присвячена безпосередньо експлуатації, друга – монтажу варильної панелі.

Для одержання при експлуатації панелі оптимальних результатів, ми рекомендуємо Вам уважно прочитати ці прості інструкції й ретельно їх дотримуватися. Вони містять важливу інформацію не тільки щодо користування варильною панеллю, але й з питань Вашої особистої безпеки й технічного обслуговування панелі.

Для захисту при транспортуванні наші вироби постачені ефективною упаковкою. При цьому ми обмежуємося тільки найнеобхіднішим мінімумом. Увесь пакувальний матеріал зазнає повторної переробки. Ви також можете зробити свій внесок у захист навколишнього середовища, відправивши все впакування у найближчий сміттєвий контейнер, призначений спеціально для цих цілей.

Використану олію Ви не повинні просто зливати в раковину, тому що це завдає шкоди навколишньому середовищу. Зберігайте її в закритій посудині, а потім здайте в найближчий приймальний пункт або викиньте в бак для сміття. Хоча це й не ідеальне вирішення проблеми, однак в остаточному підсумку ваша олія виявиться на смітнику, що перебуває під контролем компетентних органів, і не буде забруднювати воду (що позитивно позначиться на Вас і Ваших дітях).

Перед утилізацією старої варильної панелі приведіть її в неробочий стан. Після цього відправляйте її в найближчий центр утилізації. Адреси відповідних приймальних пунктів Ви можете довідатися в місцевих органах влади.

# Зміст

<b>Вказівки щодо техніки безпеки .....</b>	<b>3</b>
<b>Ваша нова варильна панель .....</b>	<b>5</b>
<b>Газові пальники .....</b>	<b>6</b>
Рекомендований діаметр посуду .....	7
Додаткові решітка .....	8
Рекомендації щодо готування їжі .....	8
<b>Електричні конфорки .....</b>	<b>9</b>
Індикатор увімкнення й залишкового тепла .....	9
10-ступеневий перемикач потужності електричних конфорок .....	10
Інструкції з користування двоконтурними електричними конфорками .....	10
Рекомендації .....	11
<b>Інструкції з користування комбінованою електричною конфоркою .....</b>	<b>11</b>
Ручка вибору зони нагрівання .....	12
Склокерамічний гриль .....	12
Таблиця готування на грилі .....	13
<b>Вказівки щодо експлуатації варильної панелі: готування їжі .....</b>	<b>14</b>
<b>Чищення й догляд .....</b>	<b>16</b>
<b>Несправності .....</b>	<b>18</b>
<b>Інструкція з монтажу .....</b>	<b>22</b>

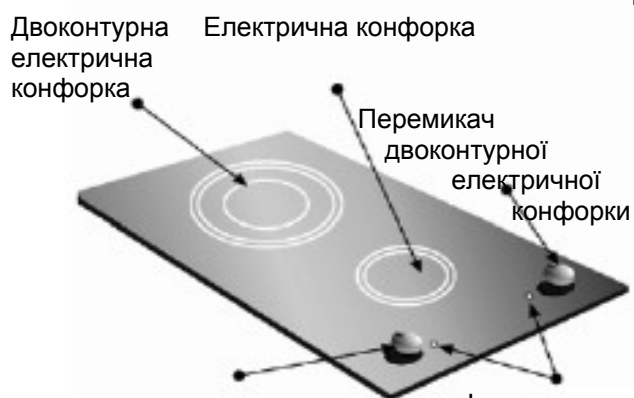
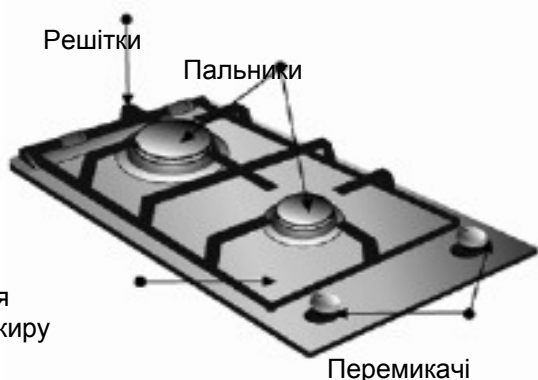
## Вказівки щодо техніки безпеки

- ❑ Для успішного й безпечного користування варильною панеллю уважно прочитайте цю інструкцію з експлуатації.
- ❑ Установку й настроювання варильної панелі відповідно до використовуваного типу газу повинен проводити тільки фахівець, що має на це офіційний дозвіл.
- ❑ Перед монтажем варильної панелі перевірте відповідність усіх розмірів.
- ❑ Варильна панель не повинна з'єднуватися з пристроєм для виведення продуктів згорання газу.
- ❑ Пропоновані нижче інструкції чинні лише для країн, символи яких зазначені на панелі. При настроюванні варильної панелі слід дотримуватися технічних інструкцій, прийнятих у даній країні.
- ❑ Варильну панель слід установлювати в такому місці, де забезпечується належний рівень вентиляції. ( Загальні положення з монтажу газових приладів у житлових будинках ВОЕ № 281, 24.11.93)
- ❑ Варильна панель не повинна зазнавати дії сильних протягів, тому що вони можуть задувати полум'я пальників.
- ❑ Варильна панель виходить із заводу-виготовлювача з настроюваннями, зазначеними на типовій табличці. Якщо їх потрібно змінити, викличте Сервісну службу.
- ❑ Не намагайтеся самі розібрати варильну панель. При необхідності викличте Сервісну службу.
- ❑ Зберігайте цю інструкцію з експлуатації і монтажу, щоб при необхідності передати її разом з варильною панеллю наступному власникові.
- ❑ Не експлуатуйте пошкоджену варильну панель.
- ❑ Під час експлуатації поверхні варильної панелі нагріваються. Будьте обережні! Не підпускайте дітей до працюючої варильної панелі.
- ❑ Використовуйте варильну панель тільки для готування їжі, а не для обігріву приміщення.

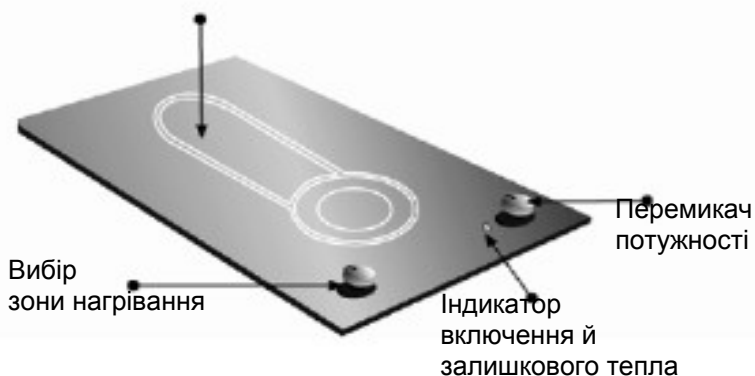
- ❑ При перегріванні жири й олія легко спалахують. Тому готування їжі з використанням жирів і масла – наприклад, картоплі фри – повинне проходити під безперервним контролем.
- ❑ Ніколи не лийте воду на палаючі жир або олію. **НЕБЕЗПЕКА ОПІКУ!** Накрийте каструлю чи сковороду, щоб згасити вогонь, і вимкніть варильну панель.
- ❑ У випадку поломки відключіть варильну панель від електромережі й мережі газопостачання. Для ремонту викличте нашу Сервісну службу.
- ❑ Не ставте на конфорки посуд з нерівним дном, він може випадково перекинутися.
- ❑ Якщо газовий кран заклинило, не застосовуйте силу для його відкриття. негайно викличте Сервісну службу, щоб вона відремонтувала або замінила його.
- ❑ Ілюстрації в цій інструкції служать для орієнтування.

У ВИПАДКУ, ЯКЩО ДАНІ ІНСТРУКЦІЇ  
НЕ ДОТРИМУВАЛИСЯ, ВИРОБНИК  
ВАРИЛЬНОЇ  
ПАНЕЛІ НЕ НЕСЕ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ  
ЗА ВИНИКЛІ НЕПОЛАДКИ Й НАНЕСЕНИЙ  
ЗБИТОК.

## Ваша нова варильна панель



Перемикач електричної конфорки



# Газові пальники

Поворотний перемикач кожного газового пальника має на панелі керування маркування, котре показує, яким саме пальником керує цей перемикач (мал. 1).

Мал. 1



**Для того, щоб запалити пальник**, натисніть поворотний перемикач обраного пальника й поверніть його вліво, установивши на символ максимального полум'я. Утримуйте перемикач у натиснутому положенні кілька секунд, доки пальник не запалиться, а після цього відпустіть. Потім установіть бажану величину полум'я.

Якщо пальник не запалився, повторіть вказані дії.

При забрудненні свічок запалювання автоматичний підпалювач не функціонує належним чином, тому їх слід тримати в чистоті. Для чищення використовуйте невелику щітку, при цьому не докладайте до свічок жодних зусиль.

Якщо пальники на Вашій варильній панелі обладнані **запобіжними термоелементами** (мал. 2), які відключають подачу газу, коли полум'я випадково гасне, то для того, щоб запалити їх, дійте, як описано вище, але втримуйте поворотний перемикач у натиснутому стані ще кілька секунд після того, як полум'я запалиться. Якщо пальник не запалюється, повторіть всі вищевказані дії, але цього разу утримуйте перемикач натиснутим на протязом 1- 5 секунд.

Мал. 2



Термоелемент Свічка запалювання

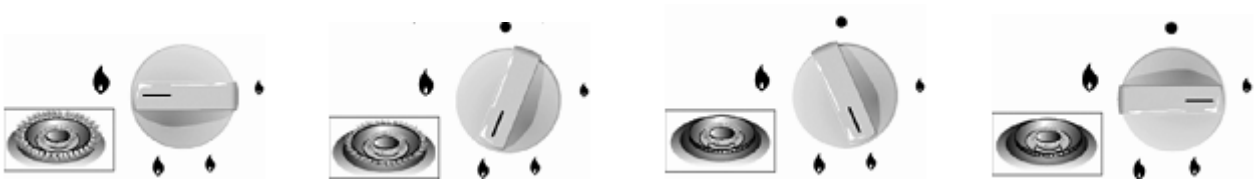
Для того, щоб **вимкнути пальник**, поверніть поворотний перемикач вправо до положення ●.

Ваша сучасна варильна панель обладнана новітніми вентилями, що дозволяють вибрати **оптимальне положення** між найсильнішим і найслабшим полум'ям.

Залежно від моделі Ваша варильна панель може бути оснащена **двоконтурним** пальником, який ідеально підходить для готування у великих каструлях, сковородах «Wok» (усі види азійських страв) і т.п.

Якщо Ваша варильна панель оснащена двоконтурним пальником, вона має вентиля, які дозволяють Вам окремо регулювати полум'я зовнішнього й внутрішнього контуру. Регулювання полум'я зовнішнього й внутрішнього контуру показано на мал. 3.

Мал. 3



Обидва контури (внутрішній і зовнішній) на макс. потужності

Зовнішній контур на мін. потужності, внутрішній - на максимальній

Внутрішній контур на макс. потужності, зовнішній - вимкнений

Внутрішній контур на мін. потужності, зовнішній - вимкнений

Використання варильних панелей з газовими конфорками веде до утворення тепла й вогкості в приміщенні, де вони розташовані. Переконайтеся, що кухня добре провітрюється, тримайте відкритими природні вентиляційні отвори або встановіть механічне вентиляційні обладнання (витяжку).

При тривалій і інтенсивній експлуатації варильної панелі може знадобитися додаткова вентиляція – наприклад, відчинення вікна ( при цьому не повинні створюватися протяги) або підвищення потужності встановленого механічного вентиляційного обладнання.

**На початку експлуатації варильної панелі може з'явиться слабкий запах, характерний для нових приладів.**

## Рекомендований діаметр посуду

Залежно від моделі:

Конфорка	Мінімальний діаметр посуду	Мінімальний діаметр посуду
Двоконтурний газовий пальник потужністю до 5,6 кВт	≥ 22 см	
Пальник підвищеної потужності	22 см	<b>26 см</b>
Пальник стандартної потужності	14 см	<b>20 см</b>
Двоконтурна електрична конфорка	12 см 18 см	
Електрична конфорка	14 см	
Комбінована електрична конфорка	<b>14 см</b> <b>20 см</b> <b>14 x 35 мм</b>	



## Додаткові решітки

Залежно від моделі Ваша варильна панель може бути оснащена додатковою решіткою. Ця решітка необхідна при користуванні двоконтурним пальником для каструль діаметром більшим 26 см, сковорід, каструль із жароміцного матеріалу й усіх видів посуду з увігнутим дном (наприклад, «Wok»), мал. 4.

Мал. 4



При ввімкненому пальнику додаткова решітка нагрівається до високої температури, тому не доторкайтеся до неї – небезпека опіку!

Залежно від моделі Ваша варильна панель може бути укомплектована решіткою для кавника, яка застосовується для посуду діаметром меншим 10 см, мал. 5.

Мал. 5



**Виготовлювач не несе відповідальності, якщо Ви не користувалися додатковими решітками або використовували їх неправильно.**

## Рекомендації щодо готування їжі

Ці рекомендації є лише орієнтовними.

	Рівень нагрівання:			
	дуже високий	високий	середній	низький
<b>Двоконтурний газовий пальник</b>	Варіння, кип'ячіння, смажіння, Обсмажування, паелья, азійські страви («Wok»)		<b>Розігрівання й підтримання в теплому вигляді вже приготованих страв</b>	
<b>Пальник підвищеної потужності</b>	Ескалоп, біфштекс, омлет, смажіння у фритюрі		<b>Рис, бешамель, Приготування рагу риба,</b>	<b>на парі: овочі</b>
<b>Пальник стандартної потужності</b>	<b>Варіння на парі картоплі, свіжих овочів, приготування тушкованих страв і макаронних виробів</b>		<b>Розігрівання й підтримання в теплому вигляді вже приготованих страв, варіння чутливих страв</b>	

## Електричні конфорки

На початку процесу готування їжі слід установити перемикач на найвищий рівень нагрівання, а потім установити його в середнє положення відповідно до кількості й виду продукту. Ви можете вимкнути конфорку незадовго до закінчення процесу готування їжі й використовувати залишкове тепло. Це допоможе Вам заощадити електроенергію й не вплине на процес готування їжі, який буде тривати за рахунок залишкового тепла, акумульованого поверхнею конфорки.

**Використовуйте посуд з товстим, зовсім рівним дном** діаметром приблизно рівним діаметру конфорки, але в жодному разі не меншим.

Уникайте проливання рідини на поверхню конфорки й не ставте на конфорки мокрий посуд.

## Індикатор увімкнення й залишкового тепла

Електричні варильні панелі мають індикатор увімкнення й залишкового тепла, який загоряється при увімкненні конфорки, попереджуючи Вас про те, що конфорка гаряча. Після вимкнення конфорки індикатор горить ще деякий час, попереджаючи Вас про те, що конфорка усе ще гаряча. Ви можете використовувати залишкове тепло для доведення страви до готовності й у такий спосіб заощадити електроенергію.

Після охолодження конфорки індикатор увімкнення й залишкового тепла гасне.

## 10-ступеневий перемикач потужності електричних конфорок

Ці конфорки управляються перемикачем потужності, за допомогою якого Ви можете встановити будь-який ступінь нагрівання залежно від страви, що готується (мал. 6). Мал. 6



Поверніть перемикач уліво й установіть його в потрібне положення з урахуванням способу готування продуктів, їх кількості й даних таблиці. При цьому загориться відповідний індикатор увімкнення й залишкового тепла.

Для вимкнення конфорки поверніть перемикач у положення ●. Індикатор увімкнення й залишкового тепла згасне тільки після охолодження вимкненої конфорки.

## Інструкції з користування двоконтурними електричними конфорками

Двоконтурна конфорка дозволяє Вам користуватися двома різними зонами нагрівання – центральною, потужністю 700 Вт, і повною, потужністю 1800 Вт (у мережі 230 В). Якщо Ваша варильна панель підключається до мережі 400 В, то потужність центральної зони нагрівання становить 900 Вт, а повної зони нагрівання – 1800 Вт.

Для правильного користування двоконтурними конфорками дотримуйтеся наступних інструкцій:

для увімкнення малої (центральної) зони нагріву поверніть перемикач конфорки за годинниковою стрілкою в положення ●, потім Ви можете встановити його в одне з положень – від 1 до 9.

Мал. 7.

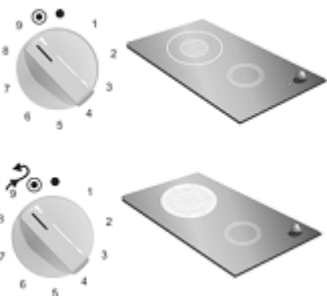


1 = мінімальне нагрівання

9 = максимальне нагрівання

Якщо Ви хочете використовувати більшу (повну) зону нагрівання, поверніть перемикач конфорки за положення 9 (див. мал. 7а), а потім установіть його на 9 (максимальне нагрівання) або будь-яку іншу цифру до 9.

Мал. 7а



Щоб знову перемкнутися на малу (центральну) зону нагрівання, поверніть перемикач конфорки проти годинникової стрілки в положення ●, а потім на потрібну потужність нагрівання.

Індикатор увімкнення й залишкового тепла буде працювати, як описано вище.

## Рекомендації

	положення перемикача
<b>Розтоплювання:</b> масло, шоколад, желатин	1 - 2
<b>Варіння:</b> рис, бешамель, рагу	2 - 3
<b>Варіння:</b> картопля, макаронні вироби, городин	4 - 5
<b>Готування тушкованих страв:</b> тушковане м'ясо, рулети	4 - 5
<b>Готування на парі:</b> риба	5
<b>Підтримка в теплому стані готових страв</b>	2 - 3 -4 -5
<b>Смажіння:</b> ескалопи, біфштекси, омлети	6-7-8
<b>Обсмажування</b>	<b>9</b>

### Більш високі рівні потужності необхідні для:

- великої кількості рідин,
- готування великих страв,
- готування їжі у відкритому посуді.




## Інструкції з користування комбінованою електричною конфоркою

Ваша комбінована електрична конфорка має дві ручки керування. Ліва ручка служить для вибору зони нагрівання (див. нижче). За допомогою правого перемикача Ви можете встановити будь-який ступінь нагрівання обраної зони, як це описано вище в розділі «10-ступеневий перемикач потужності електричних конфорок».

Індикатор увімкнення й залишкового тепла буде працювати, як описано вище.

## Ручка вибору зони нагрівання

За допомогою цієї ручки Ви можете вибрати розмір зони нагрівання комбінованої електричної конфорки, як описано нижче й показане на мал. 8.

	Ø 14 см	0,9 кВт
	Ø 20 см	1,75 кВт
	14 x 35 см	2,1 кВт

Мал. 8

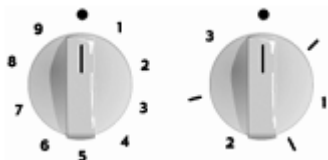


## Склокерамічний гриль

За допомогою перемикача Ви можете вибрати потужність нагрівання склокерамічного гриля залежно від страви, що готується.

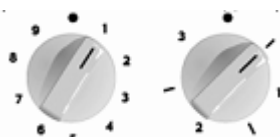
Мал. 9.

(залежно від моделі)



Мінімум

( залежно від моделі)




Максимум

( залежно від моделі)



Установіть перемикач у потрібне положення з урахуванням способу готування продуктів, їх кількості й даних таблиці. Загориться індикатор увімкнення й залишкового тепла.

Для вимкнення склокерамічного гриля поверніть перемикач у положення .

Індикатор увімкнення й залишкового тепла погасне тільки після охолодження поверхні зони нагрівання.

## Таблиця готування на грилі

Страва	Кількість	Потужність нагрівання залежно від моделі		Приблизний час готування
<b>М'ясо</b>				
<b>Сосиски, стейки, мариноване м'ясо</b>	2 – 4 порції	6 - 9	2 - 3	<b>13 – 15 хвилин</b>
<b>Грудинка індички</b>	4 порції	6 - 9	2 - 3	<b>5 – 6 хвилин</b>
<b>Куряча грудинка</b>	2 порції	6 - 9	2 - 3	<b>16 – 20 хвилин</b>
<b>Ковбаски</b>	4 порції	3 - 7	1 - 2	<b>10 – 15 хвилин</b>
<b>Риба</b>				
<b>Філе</b>	2 – 4 порції	3 - 7	1 - 2	<b>14 – 16 хвилин</b>
<b>Філе свіжої риби</b>	4 порції	3 - 7	1 - 2	<b>5 – 10 хвилин</b>
<b>Яйця</b>				
<b>Омлет, яєчня оката</b>	3 порції	6 - 9	2 -3	<b>1 – 4 хвилини</b>
<b>Млинчики</b>	7-8 порцій	6 - 9	2 -3	<b>Смажити постійно</b>
<b>Інші страви:</b>				
<b>Креветки</b>	7-8 порцій	6 - 9	2 -3	<b>10 – 15 хвилин</b>
<b>Свіжі овочі, баклажани, кабачки</b>	<b>2 шари</b>	<b>5 - 9</b>	<b>2 - 3</b>	<b>8 – 10 хвилин</b>

Дані, представлені в таблиці, є орієнтовними.

Для перевірення продуктів не слід користуватися металевою лопаточкою.

## Вказівки щодо експлуатації варильної панелі: готування їжі

### НЕ МОЖНА

Не використовуйте на пальниках великого діаметра посуд невеликих розмірів. Полум'я не повинне торкатися бічних стінок посуду.



Не готуйте їжу в посуді без кришки або з нещільно закритою кришкою. Таким чином Ви незаощадливо витрачаєте енергію.



Не користуйтеся посудом із нерівним дном. Це збільшує час готування їжі й споживання енергії.



Не розігрівайте їжу в алюмінієвій фользі або пластмасовому посуді, посуд або фольга можуть розплавитися. Не розміщайте посуд на краю пальника. Посуд може перекинутися. Не розміщайте каструлі з широкою днищем на найближчих до перемикача пальниках. Вони можуть зачіпати перемикачі або викликати підвищення температури в області перемикачів, що, у свою черга, може призвести до неполадок у роботі варильної панелі.



### МОЖНА

Для кожного пальника використовуйте **посуд** відповідних розмірів. Це допоможе уникнути перевитрати газу й появи на посуді матових плям.



Завжди накривайте посуд **кришкою**.



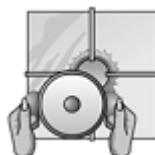
Використовуйте каструлі й сковороди тільки з **рівним і товстим дном**.



Завжди розміщайте посуд **по центру** пальника. Завжди **встановлюйте посуд на решітку**. Переконайтеся, що **металічні решітки й кришки пальників** установлені правильно, перш ніж користуватися ними.



Дотримуйтеся обережності при розміщенні посуду на варильній панелі.



Ставте на один палик тільки одну сковороду або каструлю. При користуванні двоконтурним газовим пальником використовуйте додаткову решітку. Не розміщайте на варильній панелі занадто важкі предмети й важкий посуд. Уникайте ударів об панель важких предметів.



Не використовуйте дві газові або електричні конфорки для однієї сковороди або каструлі.  
Не нагрівайте протягом тривалого часу на великій потужності сковороди, глиняний посуд і т. д.





## Чищення й догляд

### НЕ МОЖНА

Не використовуйте порошокдібні засоби для чищення, аерозолі для чищення духовок і абразивні губки. Вони можуть викликати появу подряпин на скляній поверхні.



Для видалення з поверхні варильної панелі прилиплих залишків їжі не слід використовувати абразивні засоби й гострі предмети – такі, як металеві губки або ножі. Для чищення місця з'єднання скляної поверхні з облицюванням пальників або металевими панелями не слід використовувати ножі, шкребки й подібне приладдя.

Не пересувайте посуд по поверхні варильної панелі, Ви можете її подряпати. Не впускайте на неї важкі або гострі предмети.



Уникайте ударів по варильній панелі.



### МОЖНА

Чистіть охолонулу поверхню нагрівальних елементів після кожного користування конфоркою. Якщо цього не зробити, то навіть невелика кількість бруду згорить при повторному ввімкненні конфорки.



Необхідно підтримувати чистоту газових пальників і решіток і **регулярно їх чистить**. Для цього занурте їх у мильний розчин і потріть неметалічною щіткою. Таким чином Ви уникнете забивання отворів і прорізів деталей пальників брудом, і пальника будуть давати ідеальне рівне полум'я. Після зволоження завжди витирайте насухо кришки пальників і решітки.



Використовуйте для чищення скребок для чищення скла. Його лезо повинне увесь час бути розташоване під гострим кутом до поверхні варильної панелі. Постарайтеся не зачіпати шкребок облицювання пальника.



Для чищення ми рекомендуємо засіб «Vitro Clean». Завдяки високому змісту силікону він утворює плівку на поверхні панелі й дуже легко видаляється. Дуже важливо регулярно проводити заходи щодо чищення й догляду за склокерамічною поверхнею. Після чищення й сушіння деталей пальника простежуйте, щоб кришка пальника була правильно встановлена на розподілі розподільник полум'я.

За допомогою шкребка для чищення скла негайно видаляйте залишки їжі, що потрапили на поверхню варильної панелі. У першу чергу це стосується цукру й продуктів з високим змістом цукру, що розплавився. Після чищення решіток їх потрібно добре висушити, перш ніж знову використовувати. Наявність крапель води на решітках під час готування їжі може призвести до пошкодження емалевих поверхонь.

Якщо решітки Вашої варильної панелі обладнані гумовими прокладками, то будьте обережні при чищенні цих решіток, тому що підбивки можуть відірватися. У цьому випадку решітка виявляється незахищеною й зможуть подряпати поверхню варильної панелі.

#### **ЧИЩЕННЯ СКЛОКЕРАМІЧНОГО ГРИЛЯ**

Якщо Ви готуєте їжу безпосередньо на поверхні гриля, **не використовуйте** для її чищення засоби, які містять токсичні речовини, а також алюмінієві мочалки для посуду. Ми рекомендуємо використовувати для чищення шкребок і рідкий засіб для чищення (не використовуйте порошки або крейду).

**За допомогою шкребка Ви можете видалити з поверхні склокерамічного гриля залишки їжі в піддон для стікання жиру. Після готування на грилі цей піддон слід почистити, знявши його із приладу.**

## Несправності

Не завжди потрібно викликати Сервісну службу. У багатьох випадках Ви можете самостійно усунути виниклу несправність. Нижчеподана таблиця містить корисну інформацію, яка допоможе Вам у цьому.

### Важлива вказівка

Роботи з ремонту газових і електричних приладів можуть проводити лише кваліфіковані фахівці нашого Сервісного центру.

Що робити, якщо...	Можлива причина несправностей	Способи усунення несправності
...на прилад не подається електроживлення?	Несправний плавкий запобіжник	Перевірте плавкий запобіжник у коробці для запобіжників
	Спрацював пристрій захисного відключення	Перевірте, чи не спрацював пристрій захисного відключення
...не працює електропідпалювач?	Можливе потрапляння залишків їжі або засобу для чищення між свічкою запалювання і пальником	Слід ретельно почистити простір між свічкою і пальником
	Вологий пальник	Кришку пальника й свічки слід ретельно просушити
...полум'я в пальнику нерівномірне?	Різні деталі пальника встановлені неправильно	Встановіть правильно деталі пальника
	Забруднилися отвори в пальниках, через які виходить газ	Очистіть отвори в пальниках, через які виходить газ
...здається, потік газу неправильний чи газу зовсім немає?	Потік газу перекритий проміжними кранами	Відкрийте всі наявні проміжні крани
	Якщо газ подається з балону, то балон може бути пустим	Замініть пустий газовий балон на повний
...на кухні відчувається запах газу?	Відкритий один із газових кранів	Перевірте всі газові крани
	Можливий витік в місці підключення до газового балону	Переконайтеся, що підключення виконано правильно
...запобіжні клапани пальника не працюють?	Поворотна ручка не достатньо довго знаходилася у натиснутому стані	При запалюванні пальника утримуйте поворотну ручку в натиснутому стані протягом кількох секунд
	Забруднилися отвори в пальнику, через які виходить газ	Очистіть отвори в пальнику, через які виходить газ

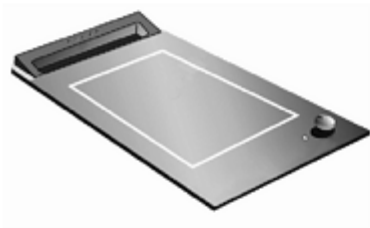
Якщо Ви викликаєте нашу Сервісну службу, повідомите, будь ласка, таку інформацію:


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

Цю інформацію можна знайти на табличці з технічними характеристикам, яка прикріплена на вашій варильній панелі знизу.




E-Nr	FD		
230 V ~	50Hz	2900 W	
03 Type HSE-3FLR200			




E-Nr	FD		
230 V ~	50Hz	2500 W	
03 Type HSE-3FLQ100			




E-Nr	FD		
230 V ~	50Hz	2100 W	
03 Type HSE-3FLK100			

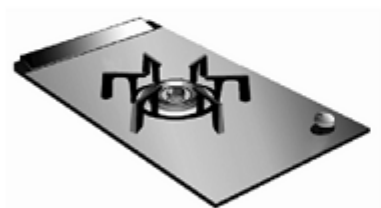
E-Nr		FD		
03 Type HSE-3FL2030				
0,6 W 230 V - 50 Hz		M (g/h)	V (m <sup>3</sup> /h)	
		G-30 341	G-20 0,448	
		G-31 335		
	AT	BE/FR	DE	DK/FI/SE
Cat.	<sup>1</sup> 2H3B/P	<sup>1</sup> 2E+3+	<sup>1</sup> 2ELL3B/P	<sup>1</sup> 2H
p (mbar)	20-50	20/25-28-30/37	20-50	20
	ES	GB/ GR/IE	IT/PT	LU
Cat.	<sup>1</sup> 2H3+	<sup>1</sup> 2H3+	<sup>1</sup> 2H3+	<sup>1</sup> 2E
p (mbar)	20-28/ 37	20-28/ 37	20-30/37	20
ΣQn 4,7 kW(Hs)				
ES				
PT		FR/BE		
DE		GB		
P		IT		



E-Nr		FD	
03 Type HSE-3FL2010			
0,6 W 230 V - 50 Hz		M (g/h)	V (m <sup>3</sup> /h)
		G-30 341	G-25 0,521
		NL AARDGAS G-25	
		P 25 mbar	
	NL		
Cat.	<sup>1</sup> 2H3B/P	ΣQn 4,7 kW(Hs)	
p (mbar)	25-30		
			

E-Nr		FD	
Type HSE-3FL2030			
		M (g/h)	V (m <sup>3</sup> /h)
		G-30 341	G-20 0,448
		G-31 335	
	GB	GB NATURAL G-20	
Cat.	<sup>1</sup> 2HB-	P 20 mbar	
p (mbar)	20-28/37		
230 V- 0,6 W 50 Hz		ΣQn 4,7 kW(Hs)	
			

E-Nr		FD			
03 Type HSE-3FLW130					
0,6 W 230 V - 50 Hz		M (g/h)		V(m <sup>3</sup> /h)	
		G-30	406	G-20	0,534
		G-31	400		
	AT	BE/FR	DE	DK/FI/SE	
Cat.	<sup>1</sup> 2H3B/P	<sup>1</sup> 2E-3+	<sup>1</sup> 2EL3B/P	<sup>1</sup> 2H	
p (mbar)	20-50	20/25-28- 30/37	20-50	20	
	ES	GB/ GR/IE	IT/PT	LU	
Cat.	<sup>1</sup> 2H3+	<sup>1</sup> 2H3+	<sup>1</sup> 2H3+	<sup>1</sup> 2E	
p (mbar)	20-28/ 37	20-28/ 37	20-30/37	20	
ΣQn 5,6 kW(Hs)		CE 2009			
ES					
PT		FR/BE			
DE		GB			
P		IT			



E-Nr		FD			
03 Type HSE-3FLW110					
0,6 W 230 V - 50 Hz		M (g/h)		V(m <sup>3</sup> /h)	
		G-30	406	G-25	0,621
		NL AARDGAS G-25			
		P 25 mbar			
	NL				
Cat.	<sup>1</sup> 2H3B/P				
p (mbar)	25-30	ΣQn 5,6 kW(Hs)		CE 2009	

E-Nr		FD			
Type HSE-3FLW130					
		M(g/h)		V(m <sup>3</sup> /h)	
		G-30	406	G-20	0,534
		G-31	400		
	GB	GB NATURAL G-20			
Cat.	<sup>1</sup> 2HB-	P 20 mbar			
p (mbar)	20-28/37				
230 V - 0,6 W 50 Hz		ΣQn 5,6 kW(Hs)		CE 2009	

# Інструкція з монтажу

## Інструкції для монтера

Усі роботи з установки, налаштування й переобладнання на інший тип газу повинні виконуватися **кваліфікованим персоналом нашої Сервісної служби** відповідно до останніх інструкцій і нормативів місцевої газопостачальної компанії.

**ВАЖЛИВО! Перед проведенням будь-якої роботи слід відключити газо- й енергопостачання варильної панелі.**

Перед підключенням газу переконайтеся, що панель обладнана відповідно до подаваного типу газу. Наші варильні панелі надходять із заводу відрегульовані на роботу з тим типом

газу, який зазначений на табличці з технічними характеристиками.

Слід установлювати варильну панель у такому місці, де забезпечується **належний рівень**

**вентиляції**. Продукти згоряння повинні виводиться за межі приміщення.

Перед початком робіт з установки перевірте розміри варильної панелі, за якими повинен

бути зроблений виріз у стільниці.

Панелі стільниці, які розташовуються в безпосередній близькості від варильної панелі, повинні бути зроблені з **негорючих матеріалів**. Як багат шарове покриття стільниці, так і клей, його фіксуючий, повинні бути теплостійкими. Інакше можливе пошкодження стільниці.

Електропроводи не повинні торкатися тих ділянок варильної панелі, які нагріваються.

Кабель електроживлення повинен бути закріплений на кухонних меблях щоб уникнути контакту з гарячими деталями духовки або варильної панелі.

Усі електроприлади повинні бути обов'язково **заземлені**.

**При монтажі варильної панелі будьте обережні, оберігайте прилад від ударів.**

У ВИПАДКУ, ЯКЩО ДАНИХ ІНСТРУКЦІЇ НЕ ДОТРИМУВАЛИСЯ, ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ ЗА ВИНИКЛІ НЕПОЛАДКИ Й НАНЕСЕНИЙ ЗБИТОК НЕ СЕ НЕ ВИРОБНИК ВАРИЛЬНОЇ ПАНЕЛІ, А МОНТЕР.

## Установка варильної панелі в стільницю

При установці в стільницю дана варильна панель відповідно до норм для газового устаткування EN 301 належить до класу 3, а відповідно до нормам для електроапаратури EN 60.335-2-64 належить до типу «Х». Це означає, що між бічними стінками кухонного столу й вбудованим приладом повинен залишатися деякий вільний простір.

### Розміри при вбудовуванні

Мінімальні відстані (мм). Зробіть виріз у стільниці відповідно до заданих розмірів. Мал. 1.

1 – Якщо Ви вбудовуєте більше однієї варильної панелі, Вам слід розглянути різні можливості вбудовування, показані на мал. 1а. По краях приладів, що вбудовуються, Вам слід

установити раму (або рами), дотримуючись інструкцій, що додаються.

Якщо під варильною панеллю не встановлюється духовка, ми рекомендуємо Вам установити під панеллю перегородку, щоб перекрити доступ до нижньої сторони варильної панелі.

При установці варильної панелі над духовкою переконаєтесь, що духовка досить добре вентилюється, і перевірте розміри духовки, які зазначені в прикладеній до неї інструкції з монтажу.

При установці над варильною панеллю витяжки, додержуйтеся вказівок прикладеної до неї інструкції з монтажу.

Відцентруйте варильну панель у вирізі стільниці.

2 – Деревні волокна, які використовуються при виготовленні стільниць, при намоканні швидко набухають. Тому ми рекомендуємо Вам нанести на поверхню вирізу спеціальний клей, що захищає цю поверхню від пари або вологи, що конденсується, яка може з'являтися

з нижньої сторони стільниці.

Варильна панель надходить до Вас із уже встановленими на заводі затисками й ущільнювачем (нижній край варильної панелі), мал. 2. Їх у жодному разі не слід видаляти. Ущільнювач дозволяє уникнути протікань рідини під стільницю.

**Примітка:** не слід приклеювати прилад до стільниці силіконом.



Для установки варильної панелі в стільницю спочатку розмістіть її в правильному положенні, потім послабте затиски таким чином, щоб їх можна було вільно повернути (немає необхідності їх повністю знімати), див. мал. 2а. Після цього поверніть затиски таким чином, щоб вони затисли нижній край стільниці й затягніть їх, див. мал. 3.

3 – При демонтажі варильної панелі відгвинтіть затиски й виконайте вищеописані дії у зворотному порядку.

4 – На кінці труби для подачі газу у варильну панель є коліно з різьбовим з'єднанням розміром 1/2". Мал. 4.

Це коліно дозволяє здійснити:

- тверде з'єднання. Разом з панеллю постачаються мідна труба, гайка й ущільнювальна прокладка.
- з'єднання за допомогою гнучкої металічної трубки. У цьому випадку не допускайте зіткнення гнучкої металеві трубки з рухливими деталями кухонного робочого столу, в якому встановлюється плита (наприклад, з висувними ящиками). Уникайте також пропущення трубки через ділянки, де вона може бути затиснута.

Якщо Вам потрібно розмістити трубу для подачі газу в горизонтальному положенні, наша Сервісна служба може надати Вам адаптер (код 173018) і ущільнення (код 034308).

Положення газової труби відносно отвору в кухонній шафі, в яку вбудовується прилад, показане на мал. 1b.

При користуванні цією варильною панеллю у Франції встановлене на заводі коліно слід зняти й замінити його на коліно з пакетика с приладдям (мал. 4а), не забувши при цьому встановити ущільнювальну прокладку.

**Переконайтеся, що всі з'єднання герметичні, і витоків газу немає.**

**Виробник варильної панелі не несе ніякої відповідальності за витік газу в з'єднаннях, установлених монтером.**

5 – Перевірте напругу й загальну вихідну потужність на таблиці з технічними характеристиками.

**Варильна панель обов'язково повинна бути заземлена.**

Слід переконатися, що електричне підключення було здійснено відповідно до офіційних інструкцій даної країни. Крім того, слід строго виконувати всі вимоги місцевої енергопостачальної компанії.

Для дотримання вимог техніки безпеки монтер повинен установити вимикач, який відключає всі контакти з забезпеченням у вимкненому стані відстані між контактами не менше 3 мм. Цього не вимагається, якщо підключення здійснюється за допомогою вставлення вилки в розетку – за умови, що розетка легко доступна.

Варильну панель, яка постачена вилкою, слід підключати тільки до належним чином заземленої розетки.

Варильна панель належить до пристроїв типу «Y». Це значить, що КОРИСТУВАЧ НЕ МОЖЕ

САМОСТІЙНО ЗАМІНЯТИ кабель електроживлення. Це може зробити тільки кваліфікований

фахівець Сервісної служби. При цьому слід звернути увагу на поперечний переріз і тип кабелю.

Не намагайтеся самі розібрати варильну панель. При необхідності викличте нашу Сервісну службу.

Варильні панелі можуть поставлятися як з кабелем електроживлення з вилкою, так і без нього.

ТИПИ ЕЛЕКТРИЧНИХ ПРОВОДІВ:  
(мінімальний поперечний переріз)

Газова варильна панель 3 x 0,75 мм<sup>2</sup>

Електрична панель 3 x 1,5 мм<sup>2</sup>

6 – Для завершення процесу монтажу Вам слід встановити на відповідні пальники дифузори й кришки пальників. Також Вам слід правильно встановити на місце металічні

решітки. Мал. 5-5а.

Якщо Ви вбудовуєте більше однієї варильної панелі, над рамою (рамами) по краю вбудованих приладів Вам слід установити панель.

## Переобладнання на інший тип газу

Усі роботи з установки, настроювання й переобладнання на інший тип газу повинні виконуватися кваліфікованим персоналом нашої **Сервісної служби** відповідно до останніх

інструкцій та нормативів місцевої газопостачальної компанії.

**ВАЖЛИВО! Перед проведенням будь-якої роботи слід відключити газо- й енергопостачання варильної панелі.**

Перед підключенням газу переконаєтеся, що плита обладнана відповідно до подаваного типу

газу. Наші варильні панелі надходять із заводу відрегульовані на роботу з тим типом газу, який зазначений на табличці з технічними характеристиками.

З урахуванням діючих у Вашій країні нормативів варильну панель можна переобладнати для роботи з іншими типами газу (див. типову табличку).

Для цього потрібно виконати наступні дії:

**A) Заміна форсунок пальників підвищеної й стандартної потужності**

1 – Зніміть решітку, кришки й корпуси пальників.

2 – Замініть форсунки за допомогою ключа, що має наша Сервісна служба (код 424699).

При цьому простежте за тим, щоб газові форсунки не випали при витягуванні або встановленні їх у пальник.

Переконаєтеся, що вони затягнуті досить добре, щоб забезпечити герметичність. Мал. 6.

У цих пальниках немає необхідності коректувати первинний люфт.

**B) Заміна форсунок двоконтурних пальників**

1 – Зніміть розсікачі полум'я, решітка й кришки пальників. Мал. 7а.

2 – Звільніть затиски, які кріплять прилад до стільниці.

3 – Якщо в стільницю вбудоване кілька приладів, видаліть панель, яка розташована над рамою (рамами) по краю вбудованих приладів.

4 – Від'єднаєте трубу для подачі газу й вийміть прилад із вирізу в стільниці.

5 – Склокерамічна панель із рамою (рамами) приєднана до приладу гвинтами. Для того, щоб одержити доступ усередину приладу, слід зняти склокерамічну панель із рамою.

Для

цього переверніть панель нижньою стороною нагору й вигвинтіть гвинти, як показано на мал.

7б.

6 – Переверніть панель у первісне положення й вигвинтіть затискні гвинти з зовнішнього кільця, як показано на малюнку 7з, а також зніміть перемикачі пальників.

7 – Заміна форсунки зовнішнього контуру пальника:

За допомогою гайкового ключа на 10 мм зніміть форсунку головного пальника, повернувши її вліво. При цьому втримуйте корпус форсунки в протилежному положенні за допомогою гайкового ключа на 13 мм. Мал. 7d.

Угвинтіть нову форсунку головного пальника, при цьому втримуйте корпус форсунки в протилежному положенні за допомогою гайкового ключа на 13 мм.

Послабте кріпильний гвинт L1 (мал. 7e) і за допомогою регулюючої потік повітря втулки L2

установіть зазначену в таблиці «Характеристики пальників» відстань «Z».

Затягніть кріпильний гвинт.

8 – Заміна форсунки внутрішнього контуру пальника:

Див. мал. 7f.

Вигвинтіть за допомогою гайкового ключа на 8 мм патрубок M3 з різьбової деталі M2, утримуючи при цьому різьбову деталь у протилежному напрямку за допомогою гайкового ключа на 12 мм. Мал. 7g.

Після цього за допомогою гайкового ключа на 12 мм вигвинтіть різьбову деталь M2 з деталі M1, утримуючи останню в протилежному напрямку за допомогою гайкового ключа на 12 мм.

Мал. 7h.

Вигвинтіть форсунку пальника M4 з деталі M2 і замініть її на потрібну форсунку відповідно відповідності

до таблиці «Характеристики пальників». За допомогою регулюючої потік повітря втулки M5

установіть зазначену в таблиці відстань «Y».

9 – Зберіть усі деталі й установіть їх на місце, виконуючи описані вище дії у зворотньому порядку.

### **С) Регулювання положення мінімального полум'я в пальниках варильної панелі**

1 – Установіть перемикачі пальників у мінімальне положення.

2 – Видаліть ручки перемикачів газових пальників. Мал. 8.

3 – За допомогою викрутки зніміть герметичні ущільнювальні прокладки, як це показане на мал. 9.

4 – Регулювання байпасного гвинта:

Залежно від типу газу, на який Ви переналаштовуєте прилад, виконаєте дії, позначені буквами А, В, С або D:

А. Байпасні гвинти повинні бути повністю закручені (мал. 10).

В. Байпасні гвинти слід вигвинчувати доти, доки не буде отримано правильне полум'я (мал. 11).

С. Байпасні гвинти повинні бути замінені гвинтами з комплекту для переобладнання.

D. У цьому випадку Ви не повинні чіпати байпасні гвинти.

У всіх випадках після переустаткування на інший тип газу слід перевірити полум'я пальника: при швидкому перемиканні з максимального рівня на мінімальний полум'я пальника не повинне гаснути або давати «зворотній спалах».

Які дії Вам виконувати для регулювання байпасного гвинта (А, В, С або D), Ви можете довідатися з таблиці 2.

5 – Установіть ущільнювальні прокладки на місце. Для забезпечення герметичності слід установити на місце всі ущільнювальні прокладки. Вони захистять електричну систему від

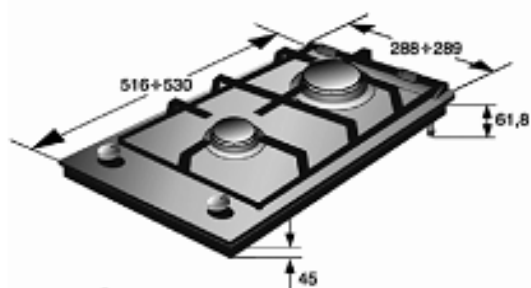
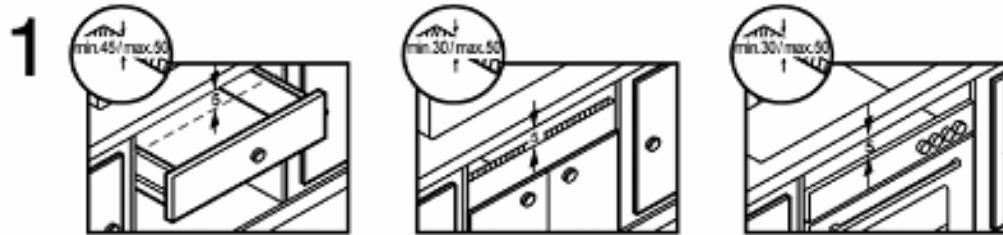
потрапляння в неї рідини, що розлився на варильній панелі, й короткого замикання.

6 – Знову встановіть на місце ручки перемикачів газових пальників.

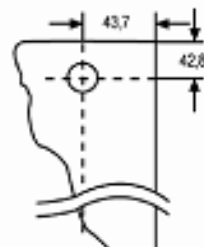
**Ніколи не знімайте вал газового крана:** при його пошкодженні потрібно буде замінити кран повністю.

D) Поруч із табличкою з технічними характеристиками приклейте етикетку із зазначенням

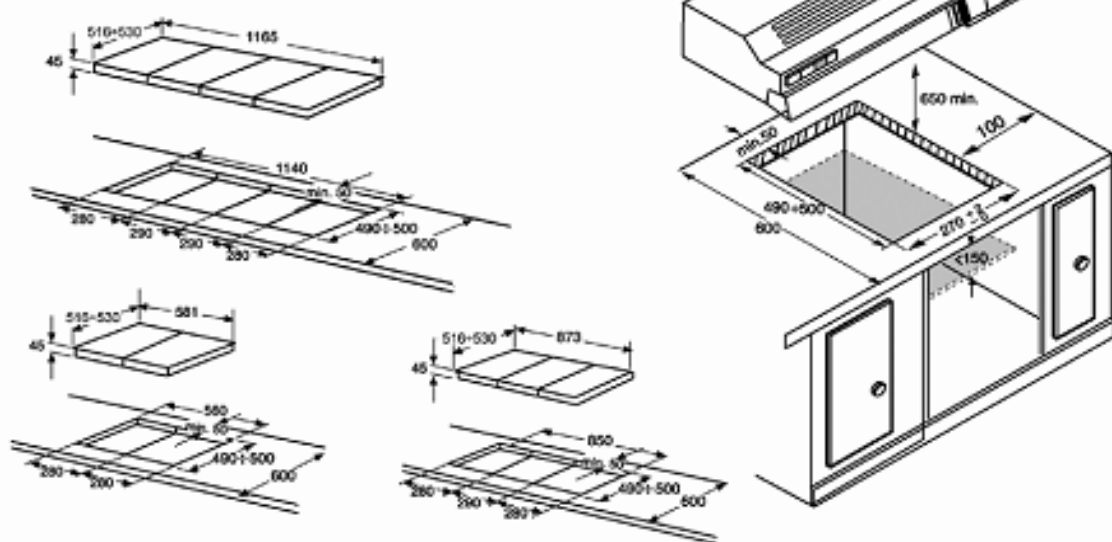
газу, на який Ваша варильна панель була переобладнана.



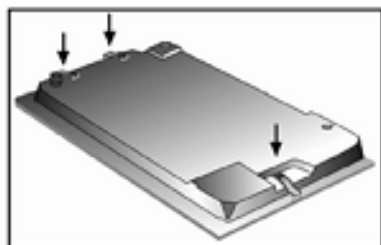
**1b**



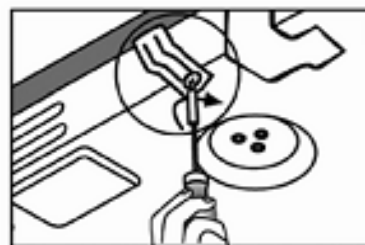
**1a**



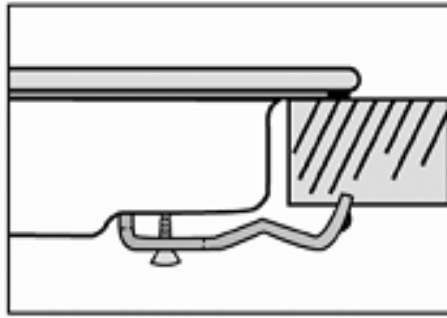
**2**



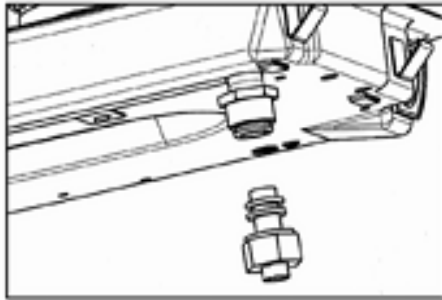
**2a**



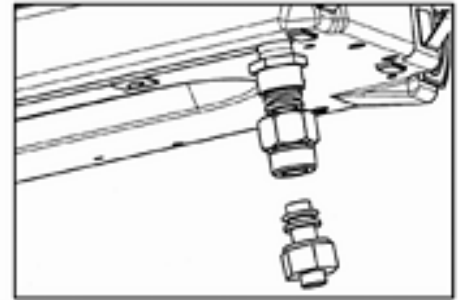
3



4



4a



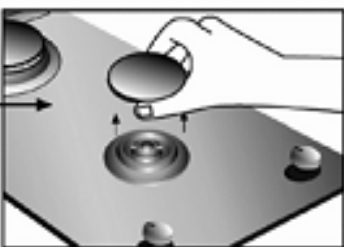
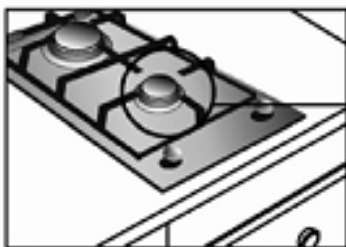
5

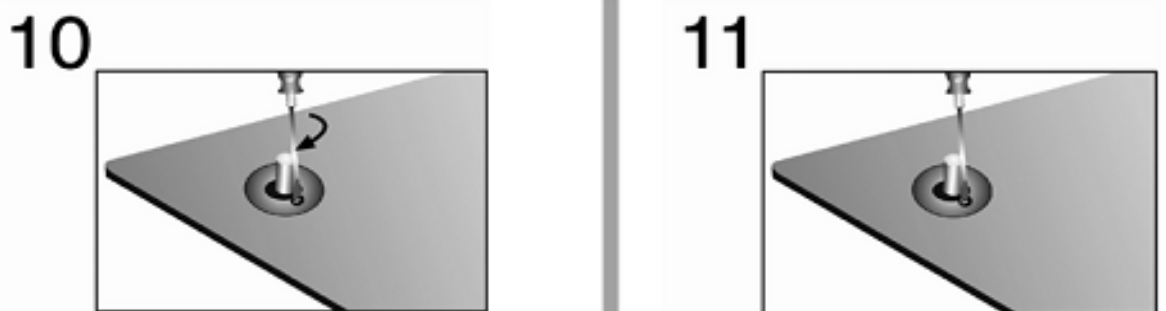
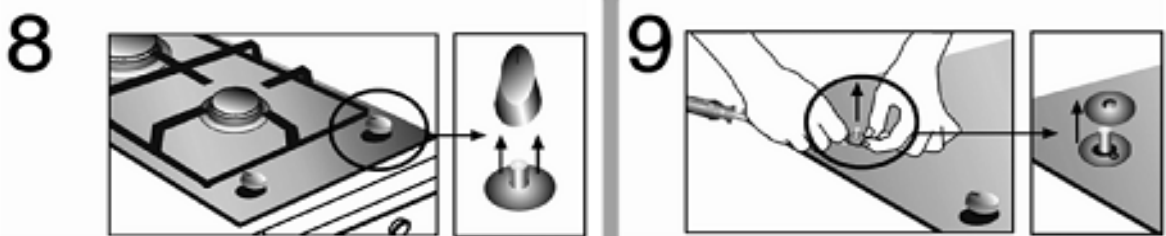
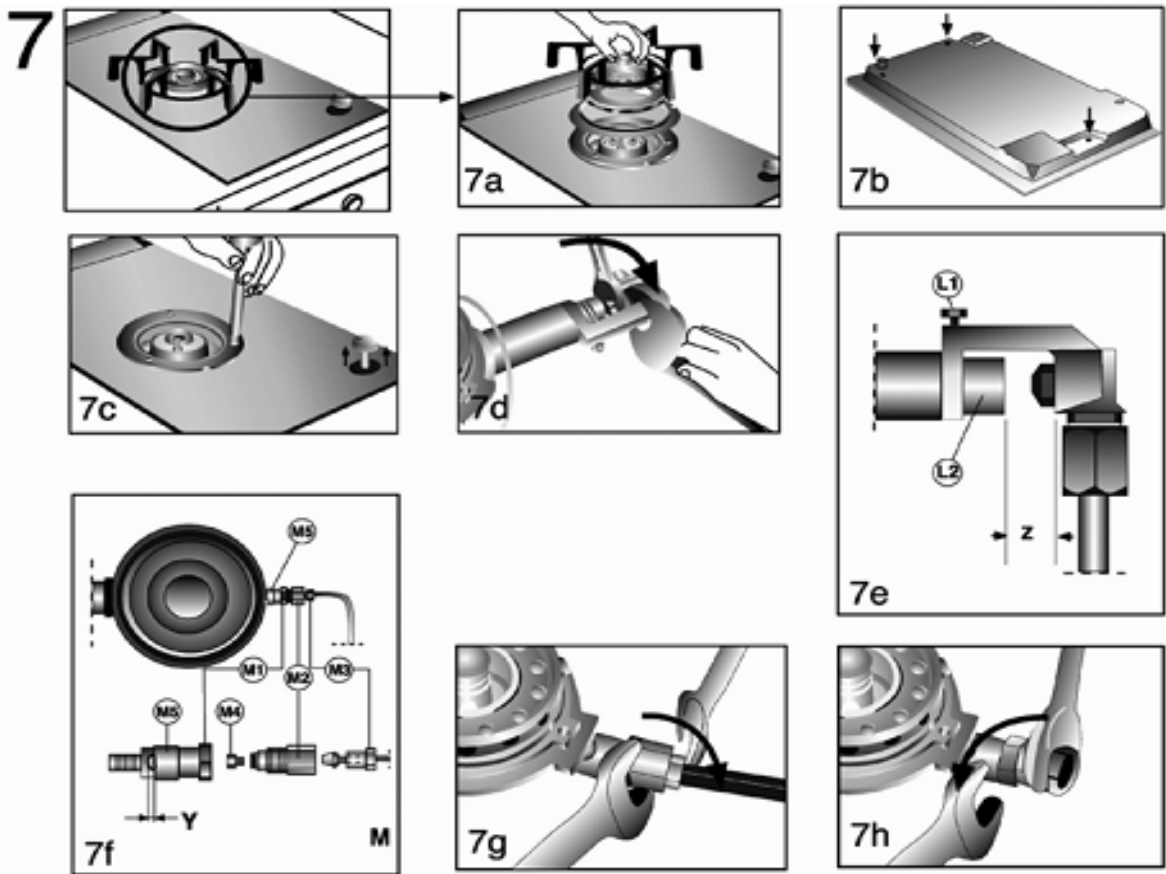


5a



6







ТАБЛИЦЯ 1. ХАРАКТЕРИСТИКИ ПАЛЬНИКІВ

Прилад має експлуатуватися з тим типом газу, який зазначений на таблиці з технічними характеристиками Робочий тиск			Тип газу	G-30 Бутан	G-31 Пропан	G-30 Бутан	G-20 Природний газ	G-25 Природний газ	G-30 Природний газ
			мбар	29	37	50	20	25	20
Пальник підвищеної потужності	Маркування форсунки			83	83	74	125	118	141
	Теплова потужність на вході	Номін. значення	кВт	2,80	2,80	2,80	2,80	2,80	2,80
		Занижен. значення		0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6
	Витрата газу при Температурі 15 С і тиску 1,013 мбар		м³/год	-	-	-	0,267	0,310	0,310
г/год			203	200	203	-	-	-	
Пальник стандартної потужності	Маркування форсунки			70	70	60	93	104	
	Теплова потужність на вході	Номін. значення	кВт	1,90	1,90	1,90	1,90	1,90	1,90
		Занижен. значення		0,35	0,35	0,35	0,40	0,40	0,40
	Витрата газу при Температурі 15 С і тиску 1,013 мбар		м³/год	-	-	-	0,181	0,211	0,211
г/год			138	136	138	-	-	-	
Двоконтурний пальник	Маркування форсунки внутрішнього контуру			B	B	F	X	X	H
	Відстань «Y» всередині корпусу		мм	2	2	3,5	2,5	1	0,5
	Маркування форсунки зовнішнього контуру			112	112	100	170	170	190
	Відстань «Z» всередині корпусу		мм	9	9	5,5	10	5	7
	Теплова потужність на вході	Номін. значення	кВт	5,6	5,6	5,6	5,6	5,6	5,6
		Занижен. значення		0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18
Витрата газу при Температурі 15 С і тиску 1,013 мбар		м³/год	-	-	-	0,534	0,621	0,621	
		г/год	406	400	406	-	-	-	

ТАБЛИЦЯ 1. РЕГУЛЮВАННЯ БАЙПАСНОГО ГВИНТА

		НОВИЙ ГАЗ					
ВИХІДНИЙ ГАЗ		G20/20 мбар	G25/25 мбар	G30/28-30 мбар	G31/37 мбар	G30/50 мбар	G25/20 мбар
	G20/20 мбар		D	A	A	C	D
	G25/25 мбар	D		A	A	C	D
	G30/28-30 мбар	B	B		D	C	B
	G31/37 мбар	B	B	D		C	B
	G30/50 мбар	C	C	C	C		C
	G25/20 мбар			A	A	C	

**Гарантія виробника**

Якщо Вам необхідна інформація або обслуговування, якщо у Вас виникла проблема, відвідайте веб-сайт компанії SIEMENS: [www.siemens-home.com.ua](http://www.siemens-home.com.ua) або зверніться до Центру обслуговування клієнтів SIEMENS у Вашій країні (телефон можна знайти на гарантійному талоні). Якщо у Вашій країні немає Центру обслуговування клієнтів, зверніться до місцевого дилера SIEMENS