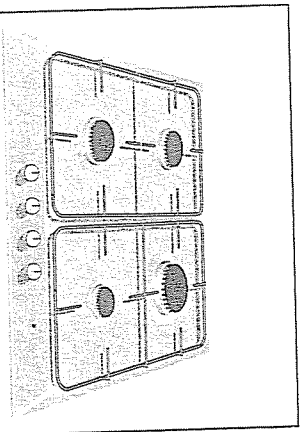


**SIEMENS**

**Инструкция по эксплуатации**

Оригинал: 9000 113 460 en

Напечатано в России / февраль 2007 / 3000 / GM2632



**Газовая  
варочная панель  
ER 15354EU**

**НИЖНИЙ ТАГИЛ**, ООО «Биротехника-сервис», 622034, пр. Строителей, 16, тел: (3435) 41-00-09, 41-00-08  
**НОВОКУЗНЕЦК**, ООО «Кубасс-Импорт-Сервис», 654006, ул. Ленина, 9, тел: (3843) 37-18-48  
**НОВОРОССИЙСК**, ООО «Аргон-Сервис», 363905, ул. Серова, 14, тел: (8617) 63-11-15, 63-03-95, факс: (8617) 63-03-95  
**НОВОСИБИРСК**, ООО «Бирюса», 630030, ул. Первомайская, 220, тел: (383) 337-36-56, 337-16-16, факс: (383) 337-36-26  
**НОВОСИБИРСК**, ООО «Эн-студио», 630049, ул. Железнодорожная, 14, тел/факс: (3832) 63-76-37  
**НОРИЛЬСК**, ИП Сергеевко О.В., 663300, ул. Комсомольская, 48-22, тел/факс: (3919) 48-10-43  
**ОВНИНСК**, ООО «Радиотехника», 249020, пп. Треугольная, 1, тел: (48439) 5-31-31, тел/факс: (48439) 6-44-14  
**ОМСК**, ЗАО «Едартех-Сервис», 644024, ул. Маршала Жукова, 91, тел: (3812) 53-08-81, тел/факс: (3812) 58-06-87  
**ОРЕЛ**, ПБОЮЛ Кожухов, ТД «ГранД», 302030, пп. Мира, 3, тел/факс: (4862) 43-67-65  
**ОРЕНБУРГ**, ООО «Линкс-Сервис плюс», 460006, ул. Невельская, 8А, тел: (3532) 57-24-91, 57-24-94, 37-20-63, 79-23-66, факс: (3532) 79-23-66  
**ОРСК**, ООО «Акса-Сервис», 462420, ул. Краматорская, 50, тел: (3537) 21-36-66, 25-98-03, факс: (3537) 28-28-78  
**ПЕНЗА**, ЗАО «Техсервис», 440044, ул. Коммунистическая, 28, тел: (8412) 55-85-98, 49-16-10, факс: (8412) 55-85-98  
**ПЕНЗА**, ООО «ТельоСервис», 440600, ул. Пушкина, 10, тел/факс: (8412) 54-43-01  
**ПЕРМЬ**, ООО «Циклорт-Сервис», 614107, ул. Инженерная, 10, тел: (3422) 65 69-43, факс: (3422) 66-12-60  
**ПЕРМЬ**, ООО «Интер-Сервис», 614022, ул. Карлинского, 27, тел: (342) 219-05-90, 239-81-21, факс: (342) 219-05-00  
**ПЕТРЗАВОДСК**, ООО «Фирма «Акант-Сервис», 185002, ул. Суворовская, 8, тел: (8142) 72-20-56, 72-49-28, факс: (8142) 72-20-71  
**ПСКОВ**, ООО «МашМаскс», 180019, Рыбский пр., 49, тел/факс: (8112) 72-13-90  
**ПЯТИГОРСК**, ПБОЮЛ Соколова С.Т., 397500, пр. Калинин, 19, тел: (87933) 3-97-97, факс: (8793) 97-39-98  
**РОСТОВ-НА-ДОНУ**, ООО «Ауди-Сервис», 344006, ул. Социалистическая, 141, тел: (863) 263-43-98, 263-17-70, факс: (863) 263-43-98  
**РЫБИНСК**, ООО Транс-экспертиза, 152920, пр-т Серова, 8, тел/факс: (4855) 28-65-10  
**РЯЗАНЬ**, ООО «Артика-Сервис», 390046, ул. Звонтова, 13, д.ч. «Арктика», тел: (4912) 21-13-97, 21-05-70, 21-57-20, 25-40-56, факс: (4912) 21-05-70  
**САМАРА**, ООО «Элтон-Сервис», 443090, ул. Советской Армии, 148, тел: (846) 224-53-39, 224-07-40, факс: (846) 224-53-39  
**САМАРА**, ООО «Фирма «Сервис-Центр», 443090, ул. Антонова-Овсеенко, 59А, тел: (846) 224-46-46, 263-75-75, факс: (846) 263-74-74  
**САНКТ-ПЕТЕРБУРГ**, ООО «БСК Бытовая Техника», 195009, Сиверуская наб., 45, тел: (812) 449-31-61, факс: (812) 449-31-62  
**САНКТ-ПЕТЕРБУРГ**, ООО «Интерсервис», 194223, пр. М. Тореза, 6А, тел: (812) 554-10-17, факс: (812) 554-10-88  
**САНКТ-ПЕТЕРБУРГ**, ООО «Точка в срок», 190092, ул. Благодетная, 6, кп. 3, тел: (812) 389-00-72, 370-94-16, 389-20-13, факс: (812) 375-55-64  
**САРАНСК**, ООО «Ферон», 430000, ул. Пролетарская, 36, тел/факс: (8342) 48-31-11  
**САРАТОВ**, ООО «Сар-сервис», 410600, ул. Ульяновская, 7, тел/факс: (8452) 51-00-99  
**САСОВО**, ИП Гусев В.А., 391430, ул. Малышева, 49, тел: (89133) 5-14-31, 2-03-11, факс: (49133) 5-14-31  
**СЯНГОРСК**, ООО «Молодежная биржа Труда», 655600, Енисейский бульвар/район, 36, тел/факс: (93042) 2-78-18  
**СМОЛЕНСК**, ООО «Техинст-Сервис», 214018, ул. Раевского, 2А, тел: (4812) 55-27-56, факс: (4812) 65-94-63  
**СОЧИ**, ООО «Салва-Сервис», 354000, ул. Московская, 5, тел: (8622) 64-33-22, факс: (8622) 64-10-00

**СТАВРОПОЛЬ**, ООО «Норд-Сервис», 355044, пр. Кулакова, 24, тел/факс: (8652) 99-55-30  
**СТЕРЛИТАМАК**, ООО «Сервис-ТЕХНОС», 453118, ул. Худайбердина, 158, тел: (3473) 20-12-13, 20-27-70, 79-90-70, факс: (3473) 79-90-70  
**СУРГУТ**, ПБОЮЛ Олейник, 628405, пр. Комсомольский, 44, к.2, тел: (3462) 25-25-63, 25-69-70, 25-98-40, факс: (3462) 25-69-70  
**СУРГУТ**, ООО «Сити-Сервис», 628000, ул. Мухоморова, 27/1, тел/факс: (3462) 51-78-20  
**СЫЗРАНЬ**, ООО «Сервис-электро», 446000, пер. Пролетарский, 7, тел/факс: (8464) 91-06-92  
**СЫКТЫВКАР**, ООО «Служба сервиса «Ваш Дом», 167023, ул. Морозова, 115, тел: (8212) 31-08-48  
**ТАГАНРОГ**, ПБОЮЛ Казарян В.А., 347900, пер. Стартаполевский, 2, маж. «Симелс», тел/факс: (8634) 38-38-66  
**ТАМБОВ**, ООО ТТЦ «Атлант-Сервис», 392000, ул. Московская, 23А, тел: (4752) 72-63-46, 72-66-56, факс: (4752) 72-91-19  
**ТВЕРЬ**, ООО «СТЭКО-СЕРВИС», 170002, пр-т Чайковского, 100, тел: (4822) 32-00-23, факс: (4822) 35-40-81  
**ТЕКОВО**, ООО «Центр ремонтных услуг», 155040, ул. Першинский, 2А, тел: (49343) 41-298, 41-232  
**ТОЛЬЯТИ**, ООО «Хелена-Сервис», 445039, ул. Державинского, 25а, тел/факс: (8482) 511-777  
**ТОМСК**, ПБОЮЛ Бабин А.П., 634021, ул. Горюча, 72, тел: (3822) 52-32-25, 52-33-42, факс: (3822) 52-33-42  
**ТУЛА**, ООО «АРХИМЕД-С», 300004, ул. Кутузова / Р. Зорге, 24/25, тел: (4872) 41-55-52, 41-90-30, факс: (4872) 41-90-30  
**ТУЛА**, ООО «БАВИКС», 300045, ул. Морозова, 15, тел: (4872) 36-44-48, факс: (4872) 36-00-89  
**ТЮМЕНЬ**, ООО «АОЗМК», 625002, ул. Свердловца, 5, тел: (3452) 45-19-72, 45-19-73, факс: (3452) 45-19-73  
**ТЮМЕНЬ**, ООО «Протехника-сервис», 625048, ул. Мельникова, 79, тел: (3452) 29-72-36, факс: (3452) 40-27-40  
**УЛАН-УДЭ**, ИП Митрофанов С.А., 670000, ул. Ермакова, 28, тел/факс: (3012) 21-89-63  
**УЛЬЯНОВСК**, ООО ТТЦ «ИДИНГ», 432072, пр. Ульяновский, 10, тел: (4822) 20-97-81, 29-47-10, факс: (4822) 29-47-10  
**УЛЬЯНОВСК**, ООО «Мастер-Сервис», 432017, ул. Малышева, 42, тел/факс: (4822) 32-37-33  
**УРАЙ**, ООО «ИП», 628284, ул. Аэропорт, штаб, каб. 6, тел/факс: (34676) 3-15-15  
**УССУРИЙСК**, ООО «Полукс», 692519, ул. Советская, 29, тел: (4234) 32-10-35, 33-92-59, факс: (4234) 32-10-35  
**УФА**, ООО «Метаблгсервис», 450081, ул. Советская, 8, тел: (3472) 73-44-85  
**УХТА**, ПБОЮЛ Колывалов А.С., 169300, ул. Бушуева, 18, тел/факс: (82147) 4-70-99  
**ХАБАРОВСК**, ООО «Контур-Сервис», 690021, ул. Ким-пр-Челн, 43, тел: (4212) 70-10-00, 75-21-37, факс: (4212) 75-21-36  
**ХАБАРОВСК**, ООО СЦ «Народная Компания», 690007, ул. Волочевская, 8, тел: (4212) 23-33-33, тел/факс: (4212) 21-60-39  
**ЧЕБОКСАРЫ**, ООО «ВТИ-Сервис», 428000, пр. И. Яковлева, 4/2, тел: (8352) 20-65-94, тел/факс: (8352) 63-73-24  
**ЧЕЛЯБИНСК**, ООО «Логос-Сервис», 454026, пр-т Победя, 292, тел: (351) 741-34-03, факс: (351) 793-61-49  
**ЧЕЛЯБИНСК**, ООО ТТЦ «Рембыттехника», 454081, ул. Артиллерийская, 102, тел: (351) 771-17-12, факс: (351) 772-52-41  
**ЧЕРЕПОВЕЦ**, ПБОЮЛ Старикова, 162622, пр. Советский, 98, тел/факс: (8202) 55-32-42  
**ЧИТА**, ПБОЮЛ Лыбин А.В., 672010, ул. Индустриальная, 35, тел: (3022) 32-55-22, 35-25-26, факс: (3022) 32-55-22  
**ШУЯ**, ООО «Центр ремонтных услуг», 115900, ул. Малыша Белова, 7, тел: (49551) 27-073, 33-048  
**ЮЖНО-САХАЛИНСК**, ИП Сивенко О.Н., 693008, ул. Горькая, 60, тел/факс: (4242) 74-34-39  
**ЯКУТСК**, ООО СЦ «Флатех-Сервис», 677007, ул. Октябрьская, 1, оф. 113, тел/факс: (4112) 33-69-49  
**ЯРОСЛАВЛЬ**, ЗАО «ЛХУ», 150049, ул. Слободы, 101/6, тел: (4852) 79-66-77, 79-66-78, 79-66-79, факс: (4852) 79-66-77  
**ЯРОСЛАВЛЬ**, ООО «Сервис центр ВИРТ», 150049, ул. Слободы, 91, тел: (4852) 58-22-11, факс: (4852) 58-12-86



## Адреса сервисных центров на территории России:

АВКАН, Препарирующая Кобальтовый РС, 653017, ул. Выхляки, 12, тел/факс: (39022) 2-65-64  
 АРХАНГЕЛЬСК, ПЕОЮЛ Серушова А.И., 653045, ул. Параша, 1, тел/факс: (8182) 27-80-66  
 АСТРАХАНЬ, ПЕОЮЛ Кучаева А. Ф., 414041, ул. Флюксова, 15, тел/факс: (8512) 36-84-10  
 БАРАНУЛ ЗАО «Репаратурный Сервисный Центр», 653041, ул. Понюва, 55-106, тел/факс: (3952) 48-50-67  
 БАРАНУЛ ООО «Хелмс-Сервис», 653049, ул. Пролетарская, 113, тел: (3852) 63-59-88, факс: (3852) 63-94-02  
 БЕЛГОРОД, ООО «Вьюбор-Сервис», 308600, пр. Ленина, 32, тел: (4722) 32-65-92, факс: (4722) 32-69-29  
 БЛАГОВЕЩЕНСК, ООО «Сервисный центр «Контур», 675000, ул. Пидюкская, 32, тел: (4162) 52-66-38, тел/факс: (4162) 52-73-98  
 БОРИСОГЛЕСК, ООО «Контор-72», 397160, ул. 40-лет Октября, 29, тел/факс: (47354) 9-12-81  
 БРАТСК, ИП Шеняев Ю.В., 665719, ул. Южная, 103, тел/факс: (3853) 47-92-59  
 БРЯНСК, ООО «Селена-Сервис», 241037, пр-т Станке Димитрова, 20А, тел: (4832) 41-82-54, тел/факс: (4832) 72-17-42  
 ВЛАДИВОСТОК, ПЕОЮЛ Юзефович В.Г., 690014, Народный пр-т, 11, тел/факс: (4232) 20-66-00, 20-77-00  
 ВЛАДИКАВКАЗ, ООО «Артис-Сервис», 362015, пр. Косца, 15, тел: (8672) 73-50-07, факс: (8672) 73-65-79  
 ВЛАДИМИР, ООО «Владимир-Сервис», 600014, пр-т Строителя, 36, тел: (4922) 36-45-18, тел/факс: (4922) 36-45-19  
 ВЛАДИМИР, ООО «Электрон-Сервис», 600022, ул. Новолыская, 73, тел: (4922) 24-08-19, факс: (4922) 24-23-37  
 ВОЛГОГРАД, ООО «Полмас», 400050, ул. Кулаева, 49, тел: (8442) 21-05-06, 21-05-07, факс: (8442) 21-05-07  
 ВОЛГОГРАДСК, ИП Ириштанова М.А., 347387, ул. К. Маркса, 30, тел/факс: (86392) 5-29-29  
 ВОЛГОДА, ООО «Скоро-СВ», 160002, ул. Ленинградская, 134, тел: (8172) 24-16-62, факс: (8172) 51-90-56  
 ВОРОНЕЖ, ПЕОЮЛ Михайлов И.Н., 391035, ул. Вордильцова, 30А, тел: (4732) 72-36-66, 23-92-44, факс: (4732) 72-36-66  
 ГЛАЗОВ, ООО «Служба сервиса «Ваш Дом», 427628, ул. Калинина, 6, тел: (34141) 4-07-37  
 ДАВКОВ, МУП «Бытсервис», 399650, ул. Льва Толстого, 36, тел: (265) 6-44-83  
 ЕКАТЕРИНБУРГ, ООО «Белотехника-Сервис», 620146, ул. Вурьяны, 28, тел: (343) 240-98-26, 359-50-50, факс: (343) 243-26-11  
 ЕПЕЦ, ООО «Оптима ДД», 399770, ул. Орджоникидзе, 55, тел: (905) 664-66-73  
 ЭЛТОВОСТ, ООО «ИТА-Сервис», 455014, ул. Таваникская, 20А, тел: (3519) 55-59-40, 65-37-47  
 ИВАНОВО, ООО «Центр ремонтных услуг», 153018, ул. Генерала Ходяковского, 36, тел: (4932) 29-17-38, 29-15-10  
 ИВАНОВО, ООО «Пч-Сервис», 153024, ул. Заводская, 13, тел: (4932) 47-29-84, факс: (4932) 47-29-85  
 ИЖЕВСК, ООО «Служба сервиса «Ваш Дом», 428085, ул. Калужский проезд, 63А, тел: (3412) 73-77-71, 73-36-64, факс: (3412) 73-34-77  
 ИЖЕВСК, ООО «ДС», 426000, ул. Карла Маркса, 393, тел/факс: (3412) 43-16-62  
 ИНТА, ИП Нестерова, 169830, ул. Кирова, 29, тел/факс: (82145) 6-38-19  
 ИРКУТСК, ПК «Телегон», 664056, ул. Академическая, 74, тел: (3952) 42-66-27, факс: (3952) 42-70-15  
 ИОШКАР-ОЛА, СЛ «Мидас» (ПЕОЮЛ Башкараев), 424000, ул. Солонская, 173, тел: (3982) 45-73-66, 65-00-65, факс: (3982) 45-73-66  
 КАЗАНЬ, ООО «Партс», 420030, ул. Кожанова, 46, тел: (843) 554-15-41, 554-00-25, 554-00-35, факс: (843) 554-15-41  
 КАЗАНЬ, ООО «КлиентСервис», 420034, ул. Давыдовская, 113, тел: (843) 518-09-99, 518-12-44, факс: (843) 518-12-44  
 КАЛИНИНГРАД, ООО «Вестер-Сервис», 236029, ул. Юрковского, 50, тел: (4112) 93-04-30, 93-51-51, тел/факс: (4112) 93-54-35

КАЛУГА, ООО «Мастер-Сервис», 246800, ул. Рынская, 39, корп. 2, тел: (4842) 56-18-21, 56-18-22, факс: (4842) 54-75-61  
 КАСИМСК, ПЕОЮЛ Абува З.А., 367000, ул. Иурюлова, 52, тел: (8722) 67-64-88, 78-04-14  
 КЕМЕРОВО, ООО «Крембас-Импор-Сервис», 650050, пр-т Ленина, 137/3, тел/факс: (3842) 51-05-33  
 КИНЕШМА, ООО «Луи-Сервис», 155000, ул. Рылевская, 1 «Красные руды», тел: (49331) 5-35-28  
 КИРОВ, ООО фирма «Электрон-Сервис», 610021, ул. Октябрьский пр-т, 116а, тел/факс: (3832) 64-69-56  
 КОЛОМНА, ООО «Росма-2», 140411, пр. Кирова, 15, тел/факс: (261) 4-14-86  
 КОСТРОМА, ООО «Гелард-Сервис», 156000, ул. Молодежная, 3, Рыбинские руды, к.1, тел/факс: (4942) 31-25-01, 350072, ул. Московская, 5, тел/факс: (861) 252-12-81  
 КРАСНОЯРСК, ИП Бельминский Д., 660020, ул. Дурневая, 12А, тел: (3912) 27-67-30, 65-34-41, 29-65-95, факс: (3912) 29-65-95  
 КУРГАН, ООО «Техническое предприятие «Толет», 640020, ул. Красная, 41, тел: (3522) 45-87-54, 45-83-46, 41-85-78, 45-76-83, факс: (3522) 45-76-83  
 КУРСК, ООО «Олимп-Сервис», 305000, пр. Кавказа, 2/4, подъезд 4, тел/факс: (4712) 56-41-87  
 КУРСК, ПЕОЮЛ Смирнов, 305004, ул. Д. Толстого, 9, тел: (4712) 52-13-40, факс: (4712) 53-55-97  
 ЛЕВЕДИНЬ, МУП «Дом быта», 359610, ул. Понтовова, 33, тел: (266) 5-21-66  
 ЛИНЬИ, ООО «Белая техника плюс», 300350, ул. Гагарина, 2/г, тел: (48644) 7-31-88, 7-24-17, 7-24-18, факс: (48677) 7-10-61  
 ЛИПЕЦК, ООО «Оптика ДД», 396001, ул. Советская б-ва, тел/факс: (4742) 33-82-58  
 ЛЯСВАЯ, ООО «Клиент-Сервис», 618580, ул. Ленина, 4/8, тел: (34219) 2-26-53  
 МАГНИТОГОРСК, ООО «Ремблтехника-Сервис», ул. Приволья, 11, тел: (3519) 31-95-68  
 МАГНИТОГОРСК, ООО «Нормас», 455000, ул. Строитель, 48, тел: (3519) 22-09-33, факс: (3519) 32-62-90  
 МАЙКОП, ООО «Электрон-Сервис», 358018, ул. Демитрова, 25, тел/факс: (8772) 35-62-38  
 МАХАЧКАЛА, ПЕОЮЛ Шалимов И.Д., 367026, пр. Иманова Шамиля, 20, тел: (8722) 64-71-33, 64-28-95, факс: (8722) 64-71-33  
 МАХАЧКАЛА, ПЕОЮЛ Абува З.А., 367000, ул. Иурюлова, 52, тел: (8722) 67-64-88, 78-04-14  
 МАХАЧКАЛА, ТК «Локко», 367002, ул. Ленина, 113А, тел/факс: (8722) 67-95-87  
 МИАСК, ООО «Ремблтехника-Сервис», 456222, пр. Автозаводская, 8, тел: (3519) 55-59-40  
 МИНЕРАЛЬНЫЕ ВОДЫ, ООО «Телегон-Сервис», 357203, ул. Горького, 37, тел/факс: (87922) 7-65-18  
 МОСКВА, ООО «БСХ Бытовая Техника», 119071, ул. Малая Каширская, 19, тел: (495) 737-29-62, факс: (495) 737-29-62  
 МУРМАНСК, ООО «Сп Пч Ст Мурманск Тех. Центр», 183038, ул. С. Перовской, 37, тел: (8152) 45-03-48, факс: (8152) 45-50-31  
 МУРОМ, ИП Саржова Д.Д., 602265, ул. Московская, 1, тел/факс: (49234) 3-35-54  
 НАБЕРЕЖНЫЕ ЧЕЛНЫ, ООО «Служба сервиса «Ваш Дом», 423110, пр-т Московский, 2/01А, тел: (8552) 53-14-71  
 НАБЕРЕЖНЫЕ ЧЕЛНЫ, ПЕОЮЛ Манюлова Т.А., 423431, пр-т Марш, 46, кв. 112, тел/факс: (8552) 38-24-96  
 НАЛЬЧИК, ООО «Альфа-Сервис», 360000, пр. Ленина, 24, тел: (8662) 42-04-30, факс: (8662) 42-04-54  
 НАХОДКА, ИП Курганов С.Ф., 692922, ул. Партизанов, 40, тел: (4236) 63-03-62, 63-69-56, факс: (4236) 63-69-56  
 НИЖНЕВАРЬТОВСК, ПЕОЮЛ Оленчик, ул. Жукоты, 5, тел: (92222) 50-81-62  
 НИЖНИЙ НОВГОРОД, ООО «Синдана», 603074, Сорокинского шоссе, 15А, тел: (8312) 41-17-30, факс: (8312) 41-38-85

## Уважаемый покупатель!

Мы благодарим Вас за покупку и поздравляем с удачным выбором. Эта практичная и современная варочная панель изготовлена из материалов высшего качества. Процесс производства варочной панели проходил под строжайшим контролем, варочная панель подвергалась множеству тестов для того, чтобы Вы получили идеальное устройство для приготовления пищи. Для уверенности мы раздали эту инструкцию по эксплуатации на две части, первая из них посвящена непосредственно эксплуатации, вторая – монтажу варочной панели. Для получения при эксплуатации варочной панели оптимальных результатов, мы рекомендуем Вам **внимательно прочитать эти простые инструкции и тщательно их соблюдать**. Они содержат информацию по эксплуатации варочной панели, а также важные указания по безопасности и техническому обслуживанию Вашей новой варочной панели.

Для защиты при транспортировке наши изделия снабжены эффективной упаковкой. При этом мы органично вносим необходимый минимум. Весь упаковочный материал подвергается повторной переработке. Внещите свой вклад в защиту окружающей среды, отравив всю упаковку в ближайший мусорный контейнер для раздельного сбора мусора.

Использованное растительное масло Вы не должны просто сливать в раковину, так как это наносит вред окружающей среде. Храните его в закрытом сосуде, а затем выкиньте.

Перед утилизацией старой варочной панели приведите ее в неработоспособное состояние. После этого отправьте ее в ближайший приемный пункт по утилизации. Адрес ближайшего приемного пункта Вы можете узнать в местных органах власти.



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

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



Уважаемые господа, сообщаем Вам, что наша продукция сертифицирована на соответствие российским требованиям безопасности согласно Закону РФ «О защите прав потребителей». Информацию по сертификации наших приборов, а также данные о номере сертификата и сроке его действия Вы можете получить в фирме ООО «БСХ Бытовая техника» по телефону (495) 737-2833.

Телефон диспетчерской службы по ремонту бытовых приборов «Сименс»: (495) 737-2962  
Приним заявок на ремонт и рекламаций: (495) 737-2982 (факс)

### Гарантия изготовителя

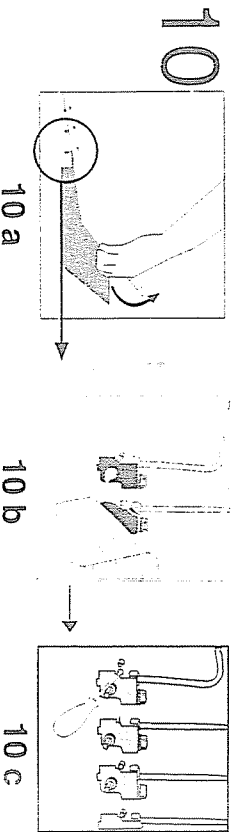
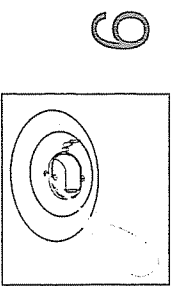
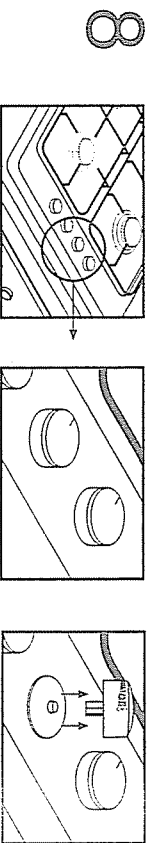
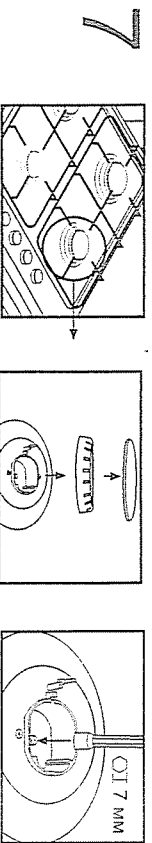
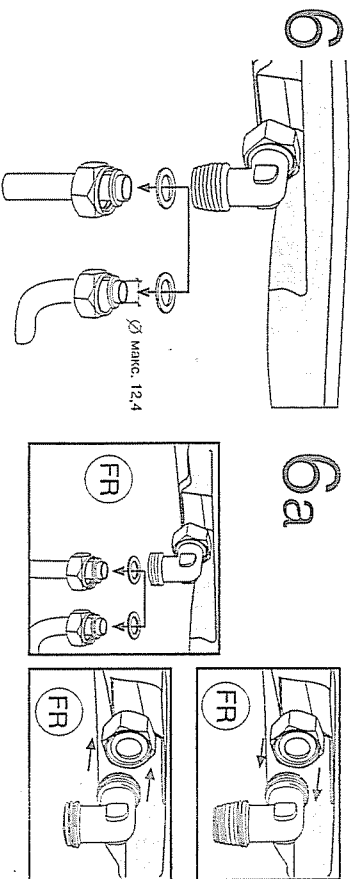
Фирма-изготовитель предоставляет на приобретенный Вами прибор, к которому при покупке был выдан Гарантийный талон, гарантию в соответствии с действующим законодательством РФ о защите прав потребителей сроком **12 месяцев**.

### Внимание! Важная информация для потребителей

- Данный прибор предназначен для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.
  - Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, если сервисной службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, хранения, действия третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе неустойчивости параметров электросети, установленных ГОСТ 13109-97.
  - Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных предусмотренных законом требований, убедительно просим Вас сохранять сохранные документы (чек, квитанцию, талон с указанием серийного номера прибора, правильно и четко заполненный гарантийный талон с указанием серийного номера прибора, даты продажи, четко различимой печати продавца, иные документы, подтверждающие дату и место покупки). С целью облегчения дальнейшего сервисного обслуживания Вашего прибора, обращайтесь к мастерам сервиса с просьбой о занесении сведений обо всех произведенных работах в соответствующий раздел Гарантийного талона.
  - Рекомендуем доверять подключение (установку) приборов, требующих специального подключения (установки), только организациям (предпринимателям), занимающимся по роду своей деятельности осуществлением таких работ. Специалисты, осуществляющие подключение (установку), делают отметку о подключении (установке) в соответствующем разделе Гарантийного талона. Просим сохранять квитанции и иные документы о подключении (установке) Вашего прибора в течение срока его эксплуатации.
  - Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правилах пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживания.
  - Неисправные узлы приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за службами сервиса.
  - В период и после истечения гарантийного срока наша Служба сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги. Список адресов уполномоченных изготовителем пунктов авторизованного сервисного обслуживания прилагается.
  - С информацией о сроке службы бытовых приборов Вы можете ознакомиться в товаро-сопроводительной документации, в магазине при покупке прибора, либо в сервисных центрах.
- Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию прибора.

## Содержание

Указания по технике безопасности .....	3
Ваша новая варочная панель .....	5
Газовые конфорки .....	6
Рекомендуемый диаметр посуды .....	8
Рекомендации по приговлвлению .....	9
Электрическая конфорка .....	9
Электрическая конфорка с бесступенчатым регулятором мощности .....	10
Рекомендации по приговлвлению .....	11
Электрическая конфорка с 6-ступенчатым переключателем мощности .....	11
Рекомендации по приговлвлению .....	11
Указания по эксплуатации варочной панели .....	12
Приговлвление пищи .....	12
Чистка и уход .....	13
Самостоятельное устранение мелких неисправностей .....	14
Сервисная служба .....	15
Характеристики конфорок .....	16
Инструкция по монтажу .....	18

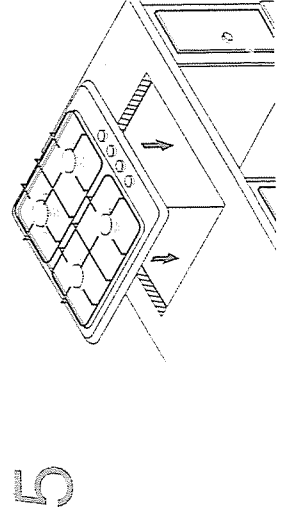
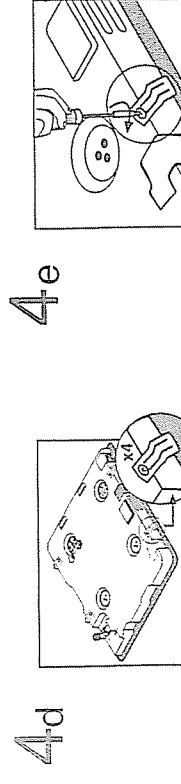
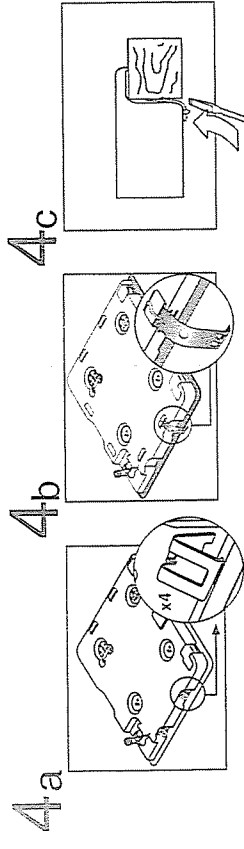
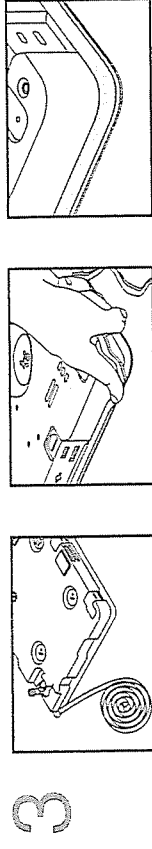
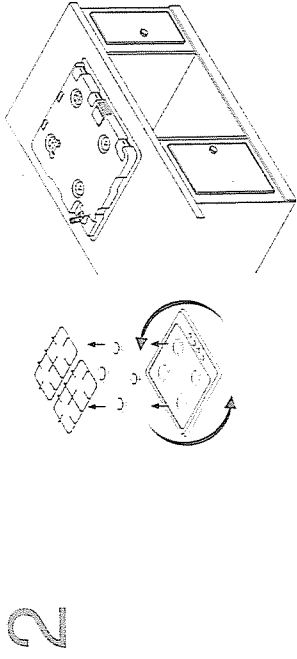


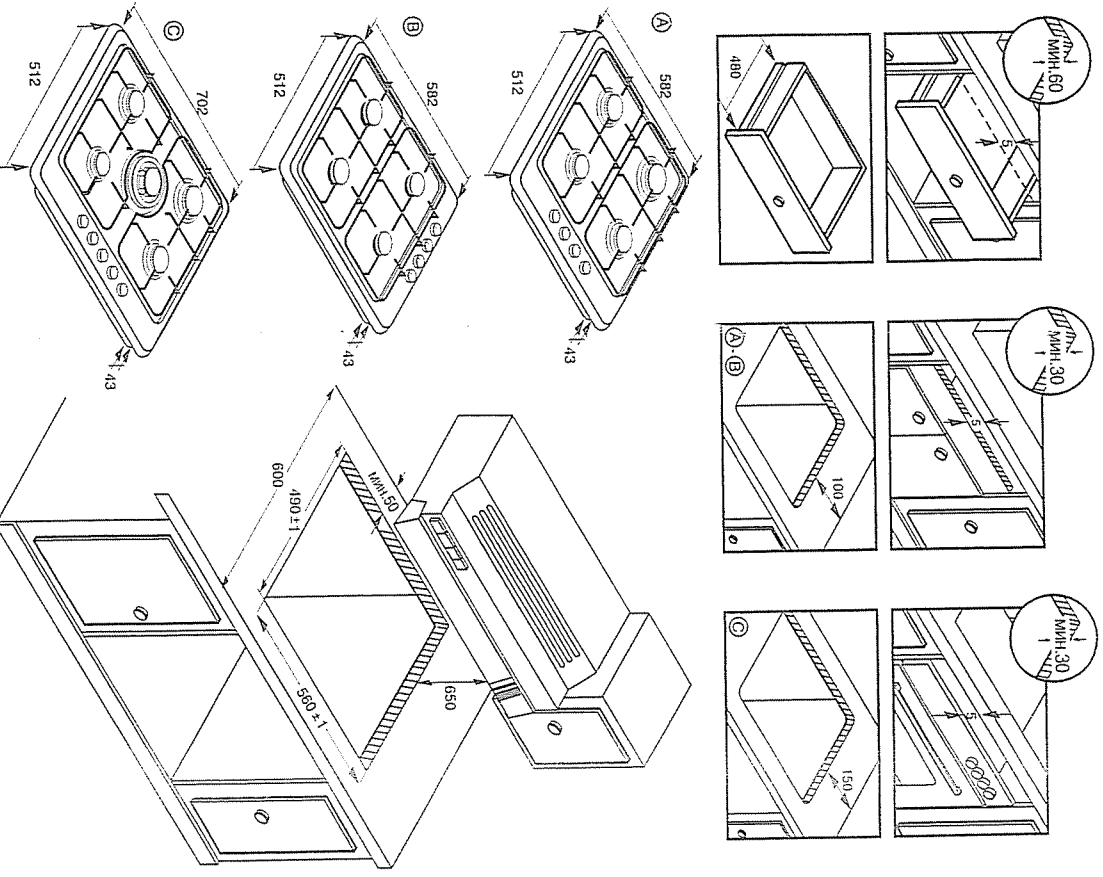
## Указания по технике безопасности

- 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.**
- Предлагаемые ниже инструкции действительны только для стран, символы которых указаны на варочной 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.**
- Варочная панель не должна подвергаться действию сильных сквозняков, так как они могут задувать пламя конфорок.
- Варочная панель выходит с завода-изготовителя с настройками, указанными в типовой табличке. Если их нужно изменить, вызовите **Сервисную службу.**
- Не пытайтесь сами разбирать варочную панель. При необходимости вызовите **Сервисную службу.**
- Храните данную инструкцию** по эксплуатации и монтажу, чтобы при необходимости передать ее вместе с варочной панелью следующему владельцу.
- Если Ваша варочная панель имеет стеклянную крышку, не перегружайте ее. Если Вы получили варочную панель с поврежденной стеклянной крышкой, **тогдаш вызовите Сервисную службу**, чтобы она отремонтировала или заменила ее.
- Не эксплуатируйте **поврежденную варочную панель.**

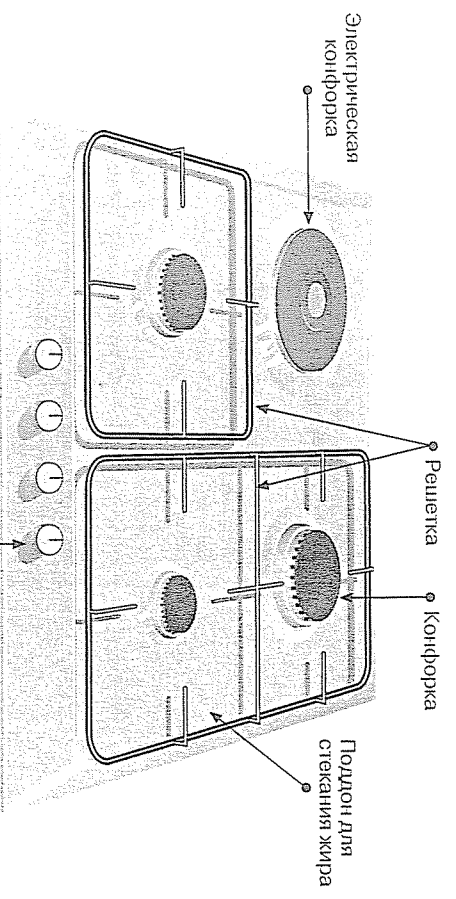
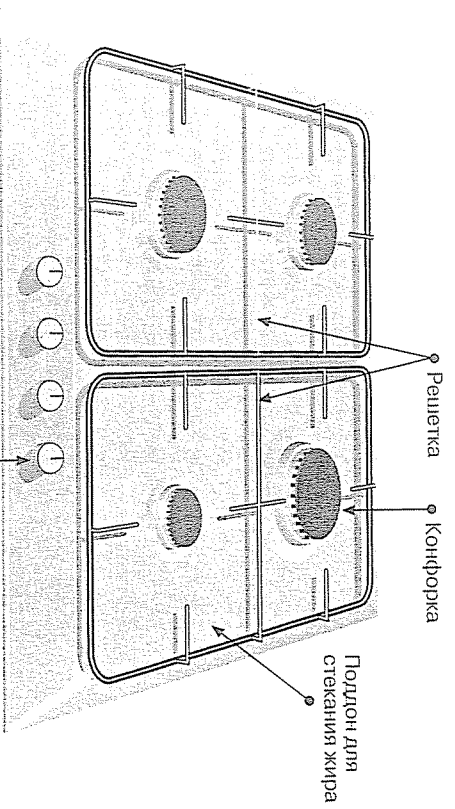
- Во время эксплуатации поверхности варочной панели нагреваются. Будьте осторожны! **Не подпускайте детей к работающей варочной панели.**
- Используйте варочную панель только для приготовления пищи, а **не для обогрева помещения.**
- При перегреве жиры и масло легко воспламеняются. Поэтому приготовление 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, чтобы потушить огонь, и выключите конфорку.
- 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.
- Иллюстрации в данной инструкции служат для ориентировки.

**В СЛУЧАЕ НЕСОБЛЮДЕНИЯ ДАННЫХ ИНСТРУКЦИЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ВОЗНИКШИЕ НЕПОЛАДКИ И НАНЕСЕННЫЙ УЩЕРБ НЕСЕТ НЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ, А МОНТЕР.**



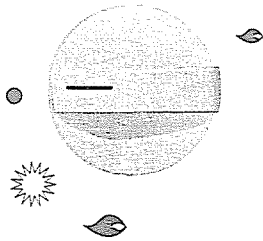


## Ваша новая варочная панель



## Газовые конфорки

Рис. 1



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

Для того чтобы **зажечь конфорку**, нажмите поворотный переключатель выбранной конфорки, поверните его против часовой стрелки в положение зажигания и удерживайте его нажатом несколько секунд, пока конфорка не зажжется, а после этого отпустите. Затем установите желаемую величину пламени. Если конфорка не зажглась, повторите указанные действия. Если Ваша варочная панель не снабжена системой автоматического поджига, поднесите к конфорке какой-либо источник огня (например, зажигалку, спичку и т.д.).

При загрязнении сопел горелки автоматический поджиг не функционирует должным образом, поэтому при необходимости почистите конфорку. Для чистки конфорки используйте небольшую щетку, при этом не прилагайте к конфорке никаких усилий. Если конфорки на Вашей 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 конфорка не зажигается, повторите все вышеуказанные действия, но в этот раз удерживайте переключатель нажатым на протяжении 10 секунд.

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

Ваша современная 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 **треконтурную конфорку**, которая очень практична и удобна при приготовлении пазлы или азиатских блюд, или **овальную конфорку**, на которой удобно готовить рыбу в соответствующей посуде.

Для природного газа поворачивайте винт против часовой стрелки до тех пор, пока не будет достигнута такая подача газа, когда при быстром переключении с максимального пламени на минимальное пламя не гаснет и не дает «обратной вспышки» (рис. 10с).

5. Установите все уплотнительные прокладки на место для обеспечения герметичности и защиты электрических компонентов от попадания жидкости, пролившейся на варочную панель.

Установите защитное покрытие на газовые краны. Снимите крышки горелок и диффузоры. Убедитесь в правильности соединений.

Аккуратно установите поддон на место, не пережимая электрические провода. Привинтите конфорки к поддону. Установите на место горелки и крышки горелок.

6. Установите на место ручки переключателей газовых конфорок.

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

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

## Переоборудование варочной панели на другой тип газа

Все работы по установке, настройке и переоборудованию варочной панели на другой тип газа должны выполняться **квалифицированными персоналом нашей Сервисной службы** в соответствии с инструкциями и нормативами местной газооснабжающей компании.

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

Перед подключением газа убедитесь, что варочная панель оборудована в соответствии с подаваемым типом газа. Варочная панель на заводе отрегулирована 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 жиклеров конфорок варочной панели

1. Снимите с варочной панели решетки, крышки и корпуса горелок.
2. Замените жиклеры с помощью торцевого гаечного ключа на 7 мм. Убедитесь, что они затянуты достаточно хорошо, чтобы обеспечить герметичность (рис. 7).

В этих конфорках нет необходимости регулировать подачу воздуха.

### В) Регулировка минимального пламени

1. Установите переключатель конфорок в положение минимального пламени.
2. Снимите ручки переключателей газовых конфорок (рис. 8).
3. Открутите винты крепления каждой газовой конфорки (рис. 9), чтобы освободить конфорки от поддона. Осторожно поднимите поддон (рис. 10а). Обратите особое внимание на провода. Снимите защитное покрытие с газовых кранов (рис. 10б). Установите диффузоры и крышки горелок на место. Убедитесь, что никакие элементы варочной панели и провода не будут находиться над пламенем.
4. С помощью винта отрегулируйте подачу газа следующим образом:

Для пропана и бутана винт должен быть полностью завернут.

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

При длительной и интенсивной эксплуатации газовой варочной панели может потребоваться доплатить на вентиляцию – например, открывание окна (при этом не должны создаваться сквозняки) или повышение мощности вытяжного вентилятора.

Оранжевый цвет пламени является нормальным и просто указывает на наличие в воздухе помещения соли, образующейся обычно при приготовлении пищи. Желтые язычки пламени не указывают на неисправность конфорок.

## Рекомендуемый диаметр посуды

В зависимости от модели:

Конфорка	Минимальный диаметр посуды	Максимальный диаметр посуды
Трехконтурная конфорка	22 см	
Конфорка повышенной мощности	22 см	26 см
Стандартная конфорка	12 см	20 см
Вспомогательная конфорка	10 см	12 см
Электрическая конфорка		14 см

## Дополнительная решетка

В зависимости от модели Ваша варочная панель может быть укомплектована дополнительной решеткой. Эта решетка **необходима** при пользовании **трехконтурной конфоркой** для кастрюль диаметром более 26 см, сковород, кастрюль из жаропрочного материала и всех видов посуды с вогнутым дном (рис. 2).

Вы можете купить дополнительную решетку в Сервисном центре (номер для заказа 363300).

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

Вы можете купить решетку для кофейника в Сервисном центре (номер для заказа 184200).

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

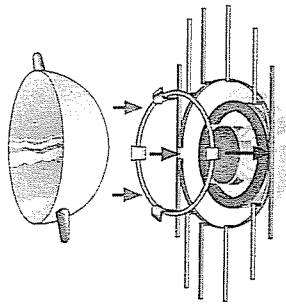


Рис. 2

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

Следует убедиться, что электрическое подключение осуществляется в соответствии с национальными правилами. Кроме того, следует строго выполнять все требования местной энергоснабжающей компании.

Для соблюдения требований техники безопасности монтаж должен установить выключатель, который отключает все контакты с обеспечением в выключенном состоянии расстояния между контактами не менее 3 мм. Этого не требуется, если подключение осуществляется посредством вилки – при условии, что вилка легко доступна для отключения.

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 площадь поперечного сечения проводов и тип кабеля.

Не пытайтесь самостоятельно разобрать варочную панель. При необходимости вызовите специалиста Сервисной службы.

Варочная панель поставляется с кабелем электропитания, который может быть не оснащен вилкой.

Площадь поперечного сечения проводов электрического кабеля:

для газовой варочной панели без электрических конфорок: 3 x 0,5 мм<sup>2</sup>;

для варочной панели с электрической конфоркой 1 кВт: 3 x 0,75 мм<sup>2</sup>;

для варочной панели с электрической конфоркой 1,5 кВт: 3 x 1 мм<sup>2</sup>.

Достаньте зажимы из прилагаемого пакета с принадлежностями и привинтите их в специально для этого предусмотренных местах (рис. 4d), или установите их в специально для этого предусмотренных отверстиях (рис. 4a и 4b).

Нажмите на варочную панель одновременно по всему верхнему периметру таким образом, чтобы она прочно встала в отверстия выреза (рис. 5).

Если Ваша варочная панель оснащена зажимами, изображенными на рис. 4d, после установки варочной панели следует их повернуть и крепко затянуть, как показано на рис. 4e.

3. При демонтаже варочной панели отвинтите зажимы и выполните вышеописанные действия в обратном порядке. Если варочная панель оснащена зажимами как на рис. 4a, демонтаж можно осуществить путем простого выталкивания варочной панели из выреза в направлении вверх. Если варочная панель оснащена зажимами как на рис. 4b, при демонтаже варочной панели следует использовать отвертку, действуя ею как рычагом (см. рис. 4c).

4. Труба подачи газа в варочную панель имеет на конце колесо с резьбой 1/2" (рис. 6).

Это колесо позволяет осуществлять:

- Жесткое соединение.

– Соединение посредством гибкой металлической трубки. В этом случае не допускайте сопряжения гибкой металлической трубки с подвижными деталями мебели, в которую встраивается варочная панель (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 колесо из положения, в которое оно было установлено на заводе.

При использовании этой варочной панели во Франции установленное на заводе колесо следует снять и заменить его на колесо из пакета с принадлежностями, не забыв при этом установить уплотнительную прокладку (рис. 6a).

Если по каким-то причинам колесо было повернуто, следует проверить герметичность соединения. 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 колесо было смещено или повернуто.

## Рекомендации по приготовлению

Эти рекомендации являются ориентировочными.

	очень высокий уровень нагрева	высокий уровень нагрева	средний уровень нагрева	низкий уровень нагрева
<b>Трёхконтурная конфорка</b>	Варка, кипячение, жарение, паштет, азиатские блюда		Разогревание и поддержание приготовленных блюд в нагретом состоянии	
<b>Конфорка повышенной мощности</b>		Эскалопы, бифштекс, омлет, жарение во фритюре		Приготовление на пару: рыба, овощи
<b>Стандартная конфорка</b>		Отварной картофель, свежие овощи, густой суп (айнтропф), макаронные изделия	Разогревание и поддержание в нагретом состоянии, приготовление деликатесов	
<b>Вспомогательная конфорка</b>		Варка: густой суп (айнтропф), молочная рисовая каша, карамель, жжёный сахар	Размораживание и медленная варка: бобы, фрукты, замороженные продукты	Приготовление: ванне/расталивание: масло, шоколад, студень

## Электрическая конфорка

Перед первым использованием электрической конфорки ее следует разогревать на максимальной мощности без посуды в течение 5 минут. Обычно при этом появляются дым и запах, которые исчезнут при дальнейшей эксплуатации варочной панели. За исключением этого первого случая никогда не включайте электрическую конфорку без установленной на нее посуды.

В начале процесса приготовления пищи следует установить переключатель на самый высокий уровень нагрева, а затем – в среднее положение в соответствии с количеством и качеством пищи.

Выключайте электрическую конфорку незадолго до окончания приготовления для использования остаточного тепла конфорки. Это поможет Вам сэкономить электроэнергию и не окажет влияния на процесс приготовления пищи, который будет продолжаться за счет остаточного тепла конфорки.

Используйте посуду с ровным и толстым дном. Диаметр посуды должен быть равным диаметру конфорки, но ни в коем случае не меньше.

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

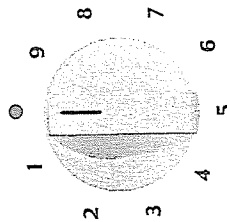
В зависимости от модели, Ваша варочная панель может быть оснащена электрической конфоркой, управляемой с помощью бесступенчатого или беступенчатого переключателя мощности.

## Электрическая конфорка с бесступенчатым регулятором мощности

С помощью бесступенчатого регулятора мощности (рис. 3) Вы можете установить любую мощность нагрева в зависимости от вида приготавливаемого блюда.

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

Рис. 3



## Монтаж варочной панели

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 бытовой аппаратуры EN 60.335-2-6 относится к классу «Х». Это означает, что между боковыми стенками кухонного стола и встроенным прибором должно оставаться некоторое свободное пространство.

### Встраивание

1. Минимальные расстояния (мм). Сделайте вырез в столешнице в соответствии с заданными размерами (рис. 1).

Если под варочной панелью не расположен духовой шкаф, под варочную панель рекомендуется поместить перегородку для предотвращения контакта с ее нижней частью.

При установке варочной панели над духовым шкафом проверьте размеры духового шкафа, которые указаны в прилагаемой к нему инструкции по монтажу.

При установке варочной панели над блоком переключателей проверьте размеры блока переключателей, которые указаны в прилагаемой к нему инструкции по монтажу.

Отцентрируйте варочную панель в вырезе столешницы.

2. Древесно-стружечные плиты (ДСП), которые используются при изготовлении столешниц, при намокании быстро набухают. Поэтому мы рекомендуем Вам нанести на поверхность выреза герметик, защищающий эту поверхность от пара и конденсата, который может появляться с нижней стороны столешницы.

В зависимости от модели, варочная панель может поставляться с уже установленными на заводе зажимами и уплотнителем (нижний край варочной панели). В этом случае их ни в коем случае не следует удалять. Уплотнитель гарантирует герметичность при установке в вырез и позволяет избежать протечек жидкости.

Если зажимы и уплотнитель не установлены на заводе, то снимите с варочной панели решетку, крышки горелок и диффузоры, переверните варочную панель и приклейте входящий в комплект варочной панели самоклеющийся уплотнитель по нижнему краю варочной панели (рис. 3).

# Инструкция по монтажу

Рисунки см. на стр. 24-26.

## Указания для монтажера

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

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

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

Элементы мебели, которые располагаются в непосредственной близости от варочной панели, должны быть сделаны из **негорючих материалов**. Элементы мебели с многослойным покрытием, а также клеи, должны быть терлостойкими. В противном случае возможно повреждение мебели.

Электропровода не должны касаться тех частей 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**. Эта варочная панель должна устанавливаться в соответствии с действующими предписаниями и всегда в хорошо вентилируемом помещении. Перед монтажом и эксплуатацией прибора прочтите эти инструкции.

**В случае, если данные инструкции не соблюдались, ответственность за возникшие неполадки и нанесенный ущерб несет не производитель варочной панели, а монтаж.**

## Рекомендации по приготовлению

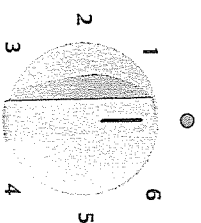
	Положение регулятора мощности
<b>Раствливание:</b> масло, шоколад	1-2
<b>Варка:</b> рис, бешамель, рагу	2-3
<b>Варка:</b> картофель, макаронные изделия, овощи	4-5
<b>Тушение и жаренье:</b> жаркое, тушеная говядина	4-5
<b>Приготовление на пару:</b> рыба	5
<b>Нагрев:</b> поддержание в теплом состоянии готовых блюд	2-3-4-5
<b>Жаренье:</b> эскалоп, бифштекс, омлеты	6-7-8
<b>Жаренье и кипчение</b>	9

Более высокие уровни мощности необходимы для:

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

## Электрическая конфорка с 6-ступенчатым переключателем мощности

Рис. 4



Нагрев конфорки регулируется с помощью 6-ступенчатого переключателя мощности (рис. 4):

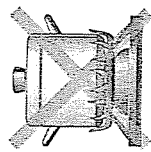
- положение 6 – максимальный нагрев,
- положение 1 – минимальный нагрев.

## Рекомендации по приготовлению

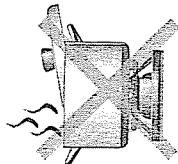
- Положение 1-2: разогревание.
- Положение 3-4: Быстрый разогрев и варка.
- Положение 5-6: жаренье.

# Указания по эксплуатации варочной панели: приготовление пищи

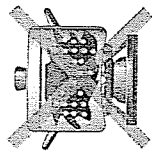
## НЕЛЬЗЯ



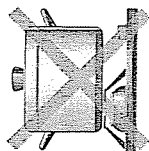
Не используйте на конфорках большого диаметра посуду небольших размеров. Пламя не должно касаться боковых стенок посуды.



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

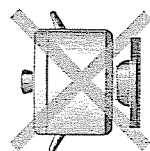


Не пользуйтесь посудой с неровным дном. Это увеличивает время приготовления пищи и потребление энергии.

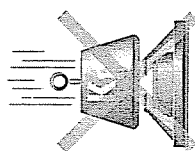


Не размещайте посуду на краю конфорки. Посуда может опрокинуться.

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

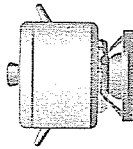


Не устанавливайте посуду непосредственно на горелку.

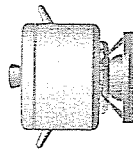


Не размещайте на варочной панели слишком тяжелую посуду. Не допускайте падения на варочную панель тяжелых предметов.

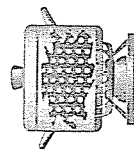
## МОЖНО



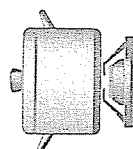
Для каждой конфорки используйте посуду соответствующих размеров. Это поможет избежать перерасхода газа и появления на посуде матовых пятен.



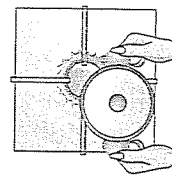
Всегда используйте крышки.



Используйте кастрюли и сковороды только с ровным и толстым дном.



Всегда размещайте посуду по центру конфорки.



Соблюдайте осторожность при размещении посуды на варочной панели.

ТАБЛИЦА 2

Прибор должен эксплуатироваться с тем типом газа, который указан на табличке с техническими характеристиками.		Тип газа	G-30 Буган	G-31 Пропан	G-20 Природный газ	G-25 Природный газ
Рабочее давление	Маркировка инжектора	мбар	29	37	20	25
	Тепловая мощность		85	85	124	128
	Понижен.		3	3	3	3
Конфорка повышенной мощности	Расход газа при 15°C и давл. 1,013 мбар	кВт	≤ 0,6	≤ 0,6	≤ 0,5	≤ 0,5
	М³/ч		—	214	0,305	0,355
	Г/ч		218	—	—	—
Стандартная конфорка	Маркировка инжектора		67	67	100	98
	Тепловая мощность	кВт	1,75	1,75	1,75	1,75
	Понижен.		≤ 0,35	≤ 0,35	≤ 0,29	≤ 0,29
Вспомогательная конфорка	Расход газа при 15°C и давл. 1,013 мбар	М³/ч	—	—	0,167	0,194
	Г/ч		127	125	—	—
	Маркировка инжектора		50	50	72	72
Трехконфорка	Тепловая мощность	кВт	1	1	1	1
	Понижен.		≤ 0,33	≤ 0,33	≤ 0,33	≤ 0,33
	Расход газа при 15°C и давл. 1,013 мбар	М³/ч	—	73	71	—
Трехконфорка	Г/ч		97	97	135	142
	Тепловая мощность	кВт	3,6	3,6	3,6	3,6
	Понижен.		≤ 1,26	≤ 1,26	≤ 1,26	≤ 1,26
Трехконфорка	Расход газа при 15°C и давл. 1,013 мбар	М³/ч	—	257	0,343	0,399
	Г/ч		261	—	—	—

# Характеристики конфорок

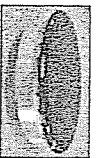
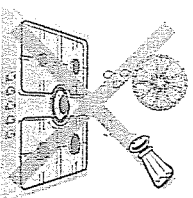
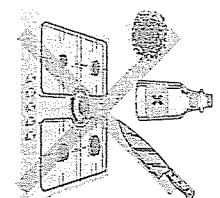


ТАБЛИЦА 1

Прибор должен эксплуатироваться с тем типом газа, который указан на таблице с техническими характеристистиками.		Тип газа	Г-30	Г-31	Г-20	Г-25
Рабочее давление	Маркировка инжектора	мбар	29	37	20	25
	Тепловая мощность	кВт	3 ≤ 0,6	3 ≤ 0,6	3 ≤ 0,5	3 ≤ 0,5
Конфорка повышенной мощности	Расход газа при 15°С и давл. 1,013 мбар	м³/ч г/ч	218	214	0,286	0,333
	Маркировка инжектора		67	67	100	98
Стандартная конфорка	Тепловая мощность	кВт	1,75 ≤ 0,35	1,75 ≤ 0,35	1,75 ≤ 0,29	1,75 ≤ 0,29
	Расход газа при 15°С и давл. 1,013 мбар	м³/ч г/ч	127	125	0,167	0,194
Вспомогательная конфорка	Маркировка инжектора		50	50	72	72
	Тепловая мощность	кВт	1 ≤ 0,33	1 ≤ 0,33	1 ≤ 0,33	1 ≤ 0,33
Расход газа при 15°С и давл. 1,013 мбар	Тепловая мощность	кВт	3,6 ≤ 1,2	3,6 ≤ 1,2	3,6 ≤ 1,2	3,6 ≤ 1,2
	Расход газа при 15°С и давл. 1,013 мбар	м³/ч г/ч	261	257	0,343	0,399

## Чистка и уход

### НЕЛЬЗЯ

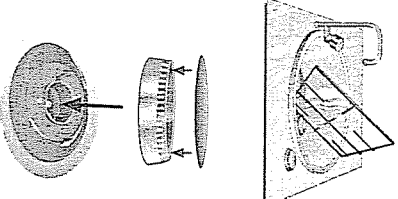
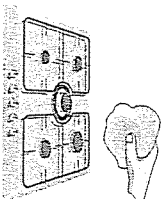


Для удаления с поверхности варочной панели, решеток и конфорок приставших остатков пищи **не пользуйтесь абразивными средствами**, острыми предметами, стальными метлами, ножками и т.д. Если Ваш прибор имеет стеклянный или алюминиевый поддон, не пользуйтесь ножками, скребками и другими принадлежностями для чистки.

**Не применяйте** для чистки варочной панели **пароочиститель**. Он может повредить варочную панель.

**Избегайте попадания кислоты** (уксус, лимонный сок и др.) на варочную панель. **Соль не должна попадать** на поверхность электрических конфорок.

### МОЖНО



Когда варочная панель остывает, почистите ее губкой и мыльным раствором. Избыточное количество жидкости немедленно вытирайте. Это избавит Вас в дальнейшем от дополнительной работы.

Необходимо **регулярно чистить** горелки и решетки. Для этого погрузите их в мыльный раствор и потрите неметаллической щеткой. Так Вы избежите забивания грязью отверстий и прорезей горелок, и конфорка будет гореть идеально ровным пламенем. После чистки высушите горелки и решетки.

**Убедитесь** в том, что крышка правильно расположена на горелке.

Если в результате длительной эксплуатации варочной панели покрытие электрических конфорок стёрлось, смажьте его несколькими каплями растительного масла или одного из имеющихся в продаже средств для ухода за варочной панелью.

С течением времени в результате воздействия высокой температуры крышка трехконфорочной конфорки и детали из нержавеющей стали, такие как кольца конфорок, поддон для стекания жира, область вокруг горелки меняют свой цвет и становятся матовыми. Это **нормально**. После каждого пользования варочной панелью чистите их средствами для чистки изделий из нержавеющей стали.

После чистки решеток их нужно хорошо высушить, прежде чем снова использовать. Наличие капель воды на решетках во время приготовления пищи может привести к повреждению эмалевых поверхностей.

Если решетки Вашей варочной панели снабжены резиновыми накладками, **соблюдайте осторожность** при чистке решеток, т.к. накладки могут оторваться. Решетки без накладок могут подарпалать поверхность варочной панели.

Не чистите область вокруг переключателей средством для чистки нержавеющей стали. Можно повредить обозначения, расположенные рядом с переключателями.

Если панель управления с переключателями алюминиевая, не используйте для чистки металлическую мочалку, т.к. можно повредить обозначения.

## Самостоятельное устранение мелких неисправностей

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.

**Важно!** Ремонт газовых и электрических приборов могут выполнять только квалифицированные специалисты нашего Сервисного центра.

Что делать, если ...	Возможная причина неисправности	Способ устранения неисправности
... на варочную панель не подается электропитание?	Неисправен предохранитель.	Проверьте предохранитель в распределительном щите, при необходимости замените его.
Сработало устройство защитного отключения.		Проверьте, не сработало ли устройство защитного отключения.
... не работает электроподжиг?	Возможно попадание остатков пищи или чистящего средства между свечной зажигалкой и горелкой. Горелка влажная.	Пространство между свечной зажигалкой и горелкой следует тщательно очистить. Насухо вытрите крышку горелки.
... пламя конфорки неравномерное?	Крышка горелки установлена неправильно. Детали горелки установлены неправильно. Загрязнились отверстия горелки, через которые выходит газ.	Установите крышку горелки правильно. Установите детали горелки правильно. Почистите отверстия горелки, через которые выходит газ.
... кажется, что поток газа неправильный, или газа совсем нет?	Поток газа перекрыт промежуточными кранами. Если газ подается из баллона, то баллон может быть пустым.	Откройте все имеющиеся промежуточные краны. Замените пустой газовый баллон на полный.

Что делать, если ...	Возможная причина неисправности	Способ устранения неисправности
... на кухне чувствуется запах газа?	Открыт один из газовых кранов.	Проверьте, не остался ли открытым один из газовых кранов.
... предохранительные клапаны конфорки не работают?	Возможна утечка в месте подключения к газовому баллону. Поворотный переключатель оставался нажатым недостаточно долго.	Убедитесь, что подключение выполнено правильно. При зажатии конфорки удерживайте поворотный переключатель в нажатом состоянии на нескольких секунд дольше.
	Загрязнились отверстия горелки, через которые выходит газ.	Почистите отверстия горелки, через которые выходит газ.

## Сервисная служба

При вызове специалиста Сервисной службы, сообщите, пожалуйста, следующую информацию:

E-Nr.

FD

Эту информацию можно найти на табличке с техническими характеристиками, которая находится на Вашей варочной панели снизу.