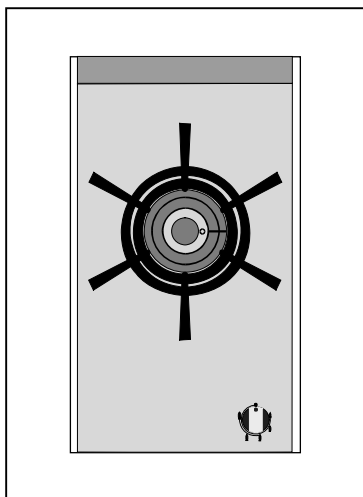


SIEMENS

Инструкция по эксплуатации



Варочная панель

ER 511502E

ER 512502E

901835

Уважаемый покупатель!

Мы благодарим Вас за покупку и поздравляем с удачным выбором. Эта практичная и современная газовая варочная панель изготовлена из материалов высочайшего качества. Процесс производства варочной панели проходил под строжайшим контролем качества, панель подвергалась множеству чувствительнейших тестов для того, чтобы вы получили идеальное устройство для приготовления пищи. Для упрощения дела мы разбили эту инструкцию по эксплуатации на две части, первая из них посвящена непосредственно эксплуатации, вторая – монтажу варочной панели.

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

Для защиты при транспортировке наши изделия снабжены эффективной упаковкой. При этом мы ограничиваемся только самым необходимым минимумом. Весь упаковочный материал подвергается повторной переработке. Вы также можете внести свой вклад в защиту окружающей среды, отправив всю упаковку в ближайший мусорный контейнер, предназначенный специально для этих целей.

Использованное растительное масло Вы не должны просто сливать в раковину, так как это наносит вред окружающей среде. Храните его в закрытом сосуде, а затем сдайте на ближайший приемный пункт или выкиньте в бак для мусора. Хотя это и не идеальное решение проблемы, однако в конечном счете ваше масло окажется на находящейся под контролем компетентных органов мусорной свалке и не будет загрязнять воду (что положительно отразится на Вас и Ваших детях).

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

Содержание

Указания по технике безопасности	3
Ваша новая варочная панель	5
Газовые горелки	6
Рекомендуемый диаметр посуды	7
Дополнительные решетки	8
Рекомендации по приготовлению пищи	8
Электрические конфорки	9
Индикатор включения и остаточного тепла	9
10-ступенчатый переключатель мощности электрических конфорок	10
Инструкции по пользованию двухконтурными электрическими конфорками	10
Рекомендации	11
Инструкции по пользованию комбини- рованной электрической конфоркой	11
Ручка выбора зоны нагрева	12
Стеклокерамический гриль	12
Таблица приготовления на гриле	13
Указания по эксплуатации варочной панели: приготовление пищи	14
Чистка и уход	15
Неисправности	16
Инструкция по монтажу	20

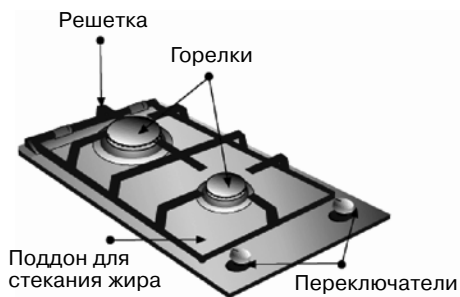
Указания по технике безопасности

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

- ❑ При перегреве жиры и масло легко воспламеняются. Поэтому приготовление пищи с использованием жиров и масла – например, картофеля-фри – должно проходить под непрерывным контролем.
- ❑ Никогда не лейте воду на горящие жир или масло. **ОПАСНОСТЬ ОЖОГА!** Накройте кастрюлю или сковороду, чтобы потушить огонь, и выключите варочную панель.
- ❑ В случае поломки отключите варочную панель от электросети и сети газоснабжения. Для ремонта вызовите нашу **Сервисную службу**.
- ❑ Не ставьте на конфорки посуду с неровным дном, она может случайно опрокинуться.
- ❑ Если газовый кран заклинило, не применяйте силу для его открывания. Немедленно вызовите **Сервисную службу**, чтобы она отремонтировала или заменила его.
- ❑ Иллюстрации в данной инструкции служат для ориентировки.

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

Ваша новая варочная панель



Газовые горелки

Рис. 1

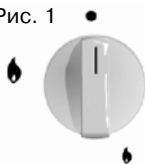


Рис. 2



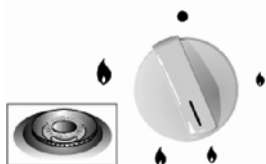
Рис. 3



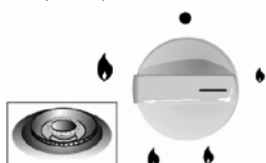
Оба контура (внутренний и внешний) на макс. мощности.



Внешний контур на мин. мощности, внутренний – на макс. мощности.



Внутренний контур на макс. мощности, внешний – выключен.



Внутренний контур на мин. мощности, внешний – выключен.

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

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

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

Если горелки на Вашей варочной панели снабжены **предохранительными термоэлементами** (рис. 2), которые отключают подачу газа, когда пламя случайно гаснет, то для того, чтобы зажечь их, действуйте, как описано выше, но удерживайте поворотный переключатель в нажатом состоянии еще несколько секунд после того, как пламя зажжется. Если горелка не зажигается, повторите все вышеуказанные действия, но в этот раз удерживайте переключатель нажатым на протяжении 1-5 секунд.

Для того, чтобы **выключить горелку**, поверните поворотный переключатель вправо до положения ●.

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 быть оснащена **двухконтурной** горелкой, которая идеально подходит для приготовления в больших кастрюлях, сковородах «Wok» (все виды азиатских блюд) и т.п.

Если Ваша варочная панель оснащена двухконтурной горелкой, она имеет вентили, которые позволяют Вам отдельно регулировать пламя наружного и внутреннего контура. Регулировка пламени наружного и внутреннего контура показана на рис. 3.

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

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

В начале эксплуатации варочной панели может появиться слабый запах, характерный для новых приборов.

Рекомендуемый диаметр посуды

В зависимости от модели:

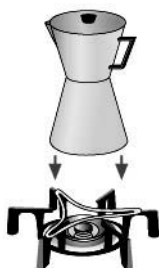
Конфорка	Минимальный диаметр посуды	Максимальный диаметр посуды
Двухконтурная газовая горелка мощностью до 5,6 кВт		≥ 22 см
Горелка повышенной мощности	22 см	26 см
Горелка стандартной мощности	14 см	20 см
Двухконтурная электрическая конфорка	12 см	☉
	18 см	●
Электрическая конфорка	14 см	
Комбинированная электрическая конфорка	14 см	☉
	20 см	●
	14 x 35 мм	⊗

Дополнительные решетки

Рис. 4



Рис. 5



В зависимости от модели Ваша варочная панель может быть оснащена дополнительной решеткой. Эта решетка необходима при использовании двухконтурной горелкой для кастрюль диаметром более 26 см, сковород, кастрюль из жаропрочного материала и всех видов посуды с вогнутым дном (например, «Wok»), рис. 4.

При включенной горелке дополнительная решетка нагревается до высокой температуры, поэтому не прикасайтесь к ней – опасность ожога!

В зависимости от модели Ваша варочная панель может быть укомплектована решеткой для кофейника, которая применяется для посуды диаметром менее 10 см, рис. 5.

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

Рекомендации по приготовлению пищи

Эти рекомендации являются лишь ориентировочными.

	Уровень нагрева:			
	очень высокий	высокий	средний	низкий
Двухконтурная горелка	Варка, кипячение, жаренье, обжаривание, паэлья, азиатские блюда («Wok»)		Разогревание и поддержание в теплом виде уже приготовленных блюд	
Горелка повышенной мощности	Эскалоп, бифштекс, омлет, жарение во фритюре		Рис, бешамель, рагу	Приготовление на пару: рыба, овощи
Горелка стандартной мощности	Варка на пару картофеля, свежих овощей, приготовление тушеных блюд и макаронных изделий		Разогревание и поддержание в теплом виде уже приготовленных блюд, варка чувствительных блюд	

Электрические конфорки

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

Вы можете выключить конфорку незадолго до окончания процесса приготовления пищи и использовать остаточное тепло. Это поможет Вам сэкономить электроэнергию и не окажет влияния на процесс приготовления пищи, который будет продолжаться за счет остаточного тепла, аккумулированного поверхностью конфорки.

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

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

Индикатор включения и остаточного тепла

Электрические варочные панели имеют индикатор включения и остаточного тепла, который загорается при включении конфорки, предупреждая Вас о том, что конфорка горячая. После выключения конфорки индикатор горит еще некоторое время, предупреждая Вас о том, что конфорка все еще горячая. Вы можете использовать остаточное тепло для доведения блюда до готовности и таким образом сэкономить электроэнергию.

После охлаждения конфорки индикатор включения и остаточного тепла гаснет.

10-ступенчатый переключатель мощности электрических конфорок

Рис. 6



Эти конфорки управляются переключателем мощности, с помощью которого Вы можете установить любую степень нагрева в зависимости от приготавливаемого блюда (рис. 6).

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

Для выключения конфорки поверните переключатель в положение ●. Индикатор включения и остаточного тепла погаснет только после охлаждения выключенной конфорки.

Инструкции по пользованию двухконтурными электрическими конфорками

Рис. 7

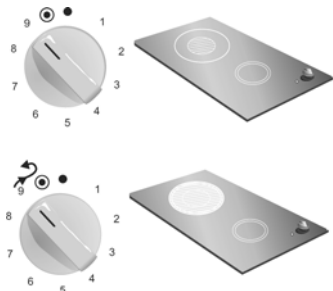


Двухконтурная конфорка позволяет Вам пользоваться двумя различными зонами нагрева – центральной, мощностью 700 Вт, и полной, мощностью 1800 Вт (в сети 230 В). Если Ваша варочная панель подключается к сети 400 В, то мощность центральной зоны нагрева составляет 900 Вт, а полной зоны нагрева – 1800 Вт.

Для правильного пользования двухконтурными конфорками следуйте следующим инструкциям: для включения малой (центральной) зоны нагрева поверните переключатель конфорки по часовой стрелке в положение ●, затем Вы можете установить его в одно из положений – от 1 до 9. Рис. 7.

1 = минимальный нагрев
9 = максимальный нагрев

Рис. 7а



Если Вы хотите использовать большую (полную) зону нагрева, поверните переключатель конфорки за положение 9 (см. рис. 7а), а затем установите его на 9 (максимальный нагрев) или любую другую цифру до 9.

Чтобы снова переключиться на малую (центральную) зону нагрева, поверните переключатель конфорки против часовой стрелки в положение ●, а затем на нужную мощность нагрева.

Индикатор включения и остаточного тепла будет работать, как описано выше.

Рекомендации

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

Более высокие уровни мощности необходимы для:

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

Инструкции по пользованию комбинированной электрической конфоркой

Ваша комбинированная электрическая конфорка имеет две ручки управления. Левая ручка служит для выбора зоны нагрева (см. ниже). С помощью правого переключателя Вы можете установить любую степень нагрева выбранной зоны, как это описано выше в разделе «10-ступенчатый переключатель мощности электрических конфорок».

Индикатор включения и остаточного тепла будет работать, как описано выше.

Ручка выбора зоны нагрева

Рис. 8

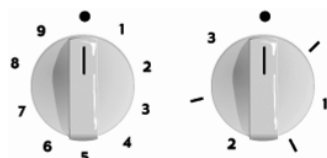


С помощью этой ручки Вы можете выбрать размер зоны нагрева комбинированной электрической конфорки, как описано ниже и показано на рис. 8.

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

Стеклокерамический гриль

Рис. 9
(в зависимости от модели)



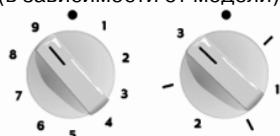
Минимум

(в зависимости от модели)



Максимум

(в зависимости от модели)



С помощью переключателя Вы можете выбрать мощность нагрева стеклокерамического гриля в зависимости от приготавливаемого блюда. Рис. 9.

Установите переключатель в нужное положение с учетом способа приготовления продуктов, их количества и данных таблицы. Загорится индикатор включения и остаточного тепла.

Для выключения стеклокерамического гриля поверните переключатель в положение ●.

Индикатор включения и остаточного тепла погаснет только после охлаждения поверхности зоны нагрева.

Таблица приготовления на гриле

Блюдо	Количество	Мощность нагрева в зависимости от модели		Приблизительное время приготовления
Мясо:				
Сосиски, стейки, маринованное мясо	2-4 порции	6-9	2-3	13-15 минут
Грудка индейки	4 порции	6-9	2-3	5-6 минут
Куриная грудка	2 порции	6-9	2-3	16-20 минут
Колбаски	4 порции	3-7	1-2	10-15 минут
Рыба:				
Филе	2-4 порции	3-7	1-2	14-16 минут
Филе свежей рыбы	4 порции	3-7	1-2	5-10 минут
Яйца:				
Омлет, яичница- глазунья	3 порции	6-9	2-3	1-4 минуты
Блинчики	7-8 порций	6-9	2-3	Жарить постоянно
Другие блюда:				
Креветки	7-8 порций	6-9	2-3	10-15 минут
Свежие овощи, баклажаны, кабачки	2 слоя	5-9	2-3	8-10 минут

Данные, представленные в таблице, являются ориентировочными.
Для переворачивания продуктов не следует пользоваться металлической лопаточкой.

Указания по эксплуатации варочной панели: приготовление пищи

НЕЛЬЗЯ



Не используйте на горелках 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.



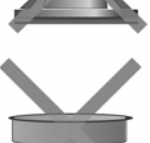
Не разогревайте пищу в алюминиевой фольге или пластмассовой посуде, посуда или фольга могут расплавиться.



Не размещайте посуду на краю горелки. Посуда может опрокинуться.



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



Не устанавливайте посуду непосредственно на горелку.



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

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

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

МОЖНО

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



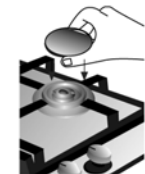
Всегда накрывайте посуду **крышкой**.



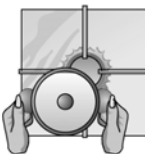
Используйте кастрюли и сковороды только с **ровным и толстым дном**.



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



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



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



Чистка и уход

НЕЛЬЗЯ



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

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



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



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

МОЖНО



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

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



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



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

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

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

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

ЧИСТКА СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОГО ГРИЛЯ

Если Вы готовите пищу непосредственно на поверхности гриля, **не используйте** для ее чистки средства, которые содержат токсичные вещества, а также алюминиевые мочалки для посуды. Мы рекомендуем использовать для чистки скребок и жидкое чистящее средство (не используйте порошки или мел).

С помощью скребка Вы можете удалить с поверхности стеклокерамического гриля остатки пищи в поддон для стекания жира. После приготовления на гриле этот поддон следует почистить, сняв его с прибора.

Неисправности

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

Важное указание

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

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


Если Вы вызываете нашу Сервисную службу, сообщите, пожалуйста, следующую информацию:

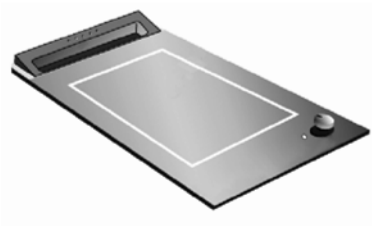
E-NR


FD

Эту информацию можно найти на табличке с техническими характеристиками, которая прикреплена на вашей варочной панели снизу.





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	

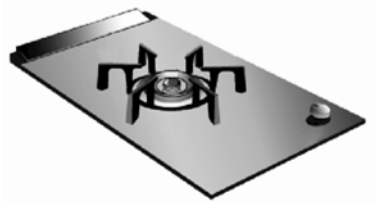
E-Nr		FD			
03 Type HSE-3FL2030					
0.6 W 230 V - 50 Hz		M (g/h)		V (m ³ /h)	
		G-30	341	G-20	0.448
		G-31	335		
	AT	BE/FR	DE	DK/FI/SE	
Cat.	II2H3B/P	II2E+3+	II2ELL3B/P	I2H	
p (mbar)	20-50	20/25-28-30/37	20-50	20	
	ES	GB/GR/IE	IT/PT	LU	
Cat.	II2H3+	II2H3+	II2H3+	I2E	
p (mbar)	20-28/37	20-28/37	20-30/37	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 ³ /h)	
		G-30	341	G-25	0.521
		NL AARDGAS G-25			
		P 25 mbar			
	NL				
Cat.	II2H3B/P				
p (mbar)	25-30	ΣQn 4.7 kW(Hs)			
					

E-Nr		FD			
Type HSE-3FL2030					
230 V- 0.6 W 50 Hz		M(g/h)		V(m ³ /h)	
		G-30	341	G-20	0,448
		G-31	335		
	GB	GB NATURAL G-20			
Cat.	II2HB-	P 20 mbar			
p (mbar)	20-28/37				
ΣQn 4.7 kW(Hs)					
					

E-Nr		FD			
03 Type HSE-3FLW130					
0,6 W 230 V - 50 Hz		M (g/h)		V (m ³ /h)	
		G-30	406	G-20	0.534
		G-31	400		
AT		BE/FR		DE	
Cat. 2H3B/P		2E+3+		2ELL3B/P	
p (mbar)		20-50		20-50	
		20/25-28-30/37		20	
ES		GB/GR/IE		IT/PT	
Cat. 2H3+		2H3+		2H3+	
p (mbar)		20-28/37		20-30/37	
		20-28/37		20	
ΣQn 5.6 kW(Hs)					
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 ³ /h)	
		G-30	406	G-25	0.621
		NL AARDGAS		G-25	
		P 25 mbar			
Cat. 2H3B/P		NL			
p (mbar)		25-30		ΣQn 5.6 kW(Hs)	

E-Nr		FD			
Type HSE-3FLW130					
0,6 W 230 V ~ 50 Hz		M(g/h)		V(m ³ /h)	
		G-30	406	G-20	0.534
		G-31	400		
Cat. 2HB-		GB		GB NATURAL G-20	
p (mbar)		20-28/37		P 20 mbar	
				ΣQn 5.6 kW(Hs)	

Инструкция по монтажу

Инструкции для монтера

Все работы по установке, настройке и переоборудованию на другой тип газа должны выполняться **квалифицированным персоналом нашей Сервисной службы** в соответствии с последними инструкциями и нормативами местной газоснабжающей компании.

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

Перед подключением газа убедитесь, что панель оборудована в соответствии с подаваемым типом газа. Наши варочные панели поступают с завода отрегулированные на работу с тем типом газа, который указан на табличке с техническими характеристиками.

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

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

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

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

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

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

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

Установка варочной панели в столешницу

При установке в столешницу данная варочная панель в соответствии с нормами для газового оборудования EN-301 относится к классу 3, а в соответствии с нормами для электроаппаратуры EN 60.335-2-64 относится к типу «Х». Это означает, что между боковыми стенками кухонного стола и встроенным прибором должно оставаться некоторое свободное пространство.

Размеры при встраивании

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

1 – Если Вы встраиваете более одной варочной панели, Вам следует рассмотреть различные возможности встраивания, показанные на рис. 1а. По краям встраиваемых приборов Вам следует установить раму (или рамы), следуя прилагаемым инструкциям.

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

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

При установке над варочной панелью вытяжки, следуйте указаниям прилагаемой к ней инструкции по монтажу.

Отцентрируйте варочную панель в вырезе столешницы.

2 – Древесные волокна, которые используются при изготовлении столешниц, при намокании быстро набухают. Поэтому мы рекомендуем Вам нанести на поверхность выреза специальный клей, защищающий эту поверхность от пара или конденсирующейся влаги, которая может появляться с нижней стороны столешницы.

Варочная панель поступает к Вам с уже установленными на заводе зажимами и уплотнителем (нижний край варочной панели), рис. 2. Их ни в коем случае не следует удалять. Уплотнитель позволяет избежать протечек жидкости под столешницу.

Примечание: не следует приклеивать прибор к столешнице силиконом.

Для установки варочной панели в столешницу сначала разместите ее в правильном положении, затем ослабьте зажимы таким образом, чтобы их можно было свободно повернуть (нет необходимости их полностью снимать), см. рис. 2а. После этого поверните зажимы таким образом, чтобы они зажали нижний край столешницы и затяните их, см. рис. 3.

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

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

Это колено позволяет осуществить:

- жесткое соединение. Вместе с панелью поставляются медная труба, гайка и уплотнительная прокладка.
- соединение посредством гибкой металлической трубки. В этом случае не допускайте соприкосновения гибкой металлической трубки с подвижными деталями кухонного рабочего стола, в котором устанавливается плита (например, с выдвижными ящиками). Избегайте также пропускания трубки через участки, где она может быть зажата.

Если Вам нужно разместить трубу для подачи газа в горизонтальном положении, наша Сервисная служба может предоставить Вам адаптер (код 173018) и уплотнение (код 034308).

Положение газовой трубы относительно отверстия в кухонном шкафу, в который встраивается прибор, показано на рис. 1b.

При пользовании этой варочной панелью во Франции установленное на заводе колено следует снять и заменить его на колено из пакетика с принадлежностями (рис. 4а), не забыв при этом установить уплотнительную прокладку.

Убедитесь, что все соединения герметичны, и утечек газа нет.

Производитель варочной панели не несет никакой ответственности за утечку газа в соединениях, установленных монтером.

5 – Проверьте напряжение и общую выходную мощность на табличке с техническими характеристиками.

Варочная панель обязательно должна быть заземлена.

Следует убедиться, что электрическое подключение было осуществлено в соответствии с официальными инструкциями данной страны. Кроме того, следует строго выполнять все требования местной энергоснабжающей компании.

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

Варочную панель, которая снабжена вилкой, следует подключать только к должным образом заземленной розетке.

Варочная панель относится к устройствам типа «У». Это значит, что **ПОЛЬЗОВАТЕЛЬ НЕ МОЖЕТ САМОСТОЯТЕЛЬНО ЗАМЕНЯТЬ** кабель электропитания. Это может сделать только квалифицированный специалист Сервисной службы. При этом следует обратить внимание на поперечное сечение и тип кабеля.

Не пытайтесь сами разобрать варочную панель. При необходимости вызовите нашу Сервисную службу.

Варочные панели могут поставляться как с кабелем электропитания с вилкой, так и без него.

ТИПЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПРОВОДОВ:
(минимальное поперечное сечение)

Газовая варочная панель	3 x 0,75 мм ²
Электрическая панель	3 x 1,5 мм ²

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

Если Вы встраиваете более одной варочной панели, над рамой (рамами) по краю встроенных приборов Вам следует установить панель.

Переоборудование на другой тип газа

Все работы по установке, настройке и переоборудованию на другой тип газа должны выполняться квалифицированным персоналом нашей **Сервисной службы** в соответствии с последними инструкциями и нормативами местной газоснабжающей компании.

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

Перед подключением газа убедитесь, что плита оборудована в соответствии с подаваемым типом газа. Наши варочные панели поступают с завода отрегулированные на работу с тем типом газа, который указан на табличке с техническими характеристиками.

С учетом действующих в Вашей стране нормативов варочную панель можно переоборудовать для работы с другими типами газа (см. типовую табличку).

Для этого нужно выполнить следующие действия:

А) Замена форсунок горелок повышенной и стандартной мощности

1 – Снимите решетки, крышки и корпуса горелок.

2 – Замените форсунки с помощью имеющегося в нашей Сервисной службе ключа (код 424699). При этом проследите за тем, чтобы газовые форсунки не выпали при извлечении или установке их в горелку.

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

В этих горелках нет необходимости корректировать первичный люфт.

В) Замена форсунок двухконтурных горелок

1 – Снимите рассекатели пламени, решетки и крышки горелок. Рис. 7а.

2 – Освободите зажимы, которые крепят прибор к столешнице.

3 – Если в столешницу встроено несколько приборов, удалите панель, которая расположена над рамой (рамами) по краю встроенных приборов.

4 – Отсоедините трубу для подачи газа и выньте прибор из выреза в столешнице.

5 – Стеклокерамическая панель с рамой (рамами) присоединена к прибору винтами. Для того, чтобы получить доступ внутрь прибора, следует снять стеклокерамическую панель с рамой. Для этого переверните панель нижней стороной вверх и вывинтите винты, как показано на рис. 7б.

6 – Переверните панель в первоначальное положение и вывинтите зажимные винты из наружного кольца, как показано на рисунке 7с, а также снимите переключатели горелок.

7 – Замена форсунки внешнего контура горелки С помощью гаечного ключа на 10 мм снимите форсунку главной горелки, повернув ее влево. При этом удерживайте корпус форсунки в противоположном положении с помощью гаечного ключа на 13 мм. Рис. 7d.

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

Ослабьте крепежный винт L1 (рис. 7e) и с помощью регулирующей поток воздуха втулки L2 установите указанное в таблице «Характеристики горелок» расстояние «Z».

Затяните крепежный винт.

8 – Замена форсунки внутреннего контура горелки См. рис. 7f.

Вывинтите с помощью гаечного ключа на 8 мм патрубок M3 из резьбовой детали M2, удерживая при этом резьбовую деталь в противоположном направлении с помощью гаечного ключа на 12 мм. Рис. 7g.

После этого с помощью гаечного ключа на 12 мм вывинтите резьбовую деталь M2 из детали M1, удерживая последнюю в противоположном направлении с помощью гаечного ключа на 12 мм. Рис. 7h.

Ввинтите форсунку горелки M4 из детали M2 и замените ее на нужную форсунку в соответствии с таблицей «Характеристики горелок». С помощью регулирующей поток воздуха втулки M5 установите указанное в таблице расстояние «Y».

9 – Соберите все детали и установите их на место, выполняя описанные выше действия в обратном порядке.

С) Регулировка положения минимального пламени в горелках варочной панели

1 – Установите переключатели горелок в минимальное положение.

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

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

4 – Регулировка байпасного винта:

В зависимости от типа газа, на который Вы перенастраиваете прибор, выполните действия, обозначенные буквами А, В, С или D:

А. Байпасные винты должны быть полностью завернуты (рис. 10).

В. Байпасные винты следует вывинчивать до тех пор, пока не будет получено правильное пламя (рис. 11).

С. Байпасные винты должны быть заменены винтами из комплекта для переоборудования.

Д. В этом случае Вы не должны трогать байпасные винты.

Во всех случаях после переоборудования на другой тип газа следует проверить пламя горелки: при быстром переключении с максимального уровня на минимальный пламя горелки не должно гаснуть или давать «обратную вспышку».

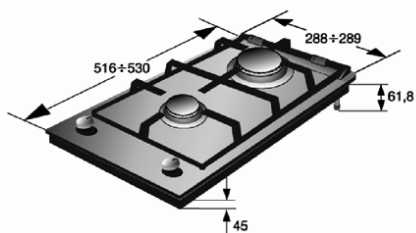
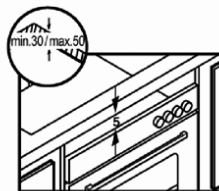
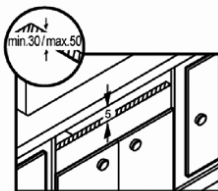
Какие действия Вам выполнять для регулировки байпасного винта (А, В, С или D), Вы можете узнать из таблицы 2.

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

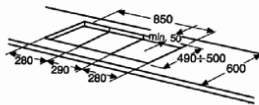
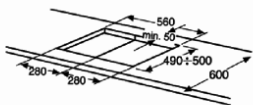
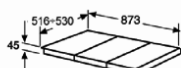
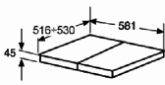
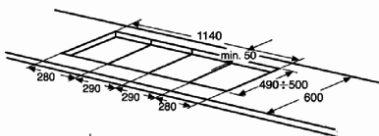
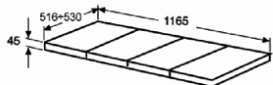
6 – Снова установите на место ручки переключателей газовых горелок.

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

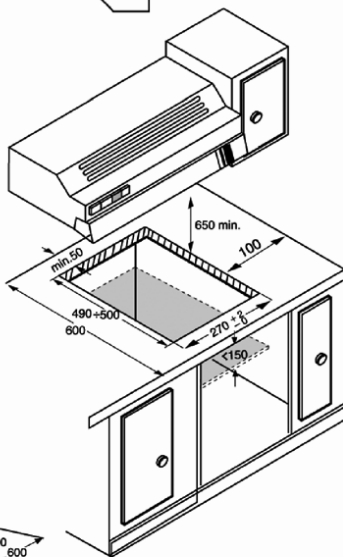
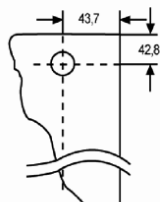
D) Рядом с табличкой с техническими характеристиками приклейте этикетку с указанием газа, на который Ваша варочная панель была переоборудована.



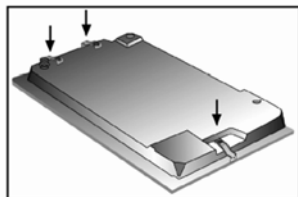
1a



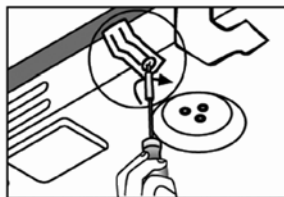
1b



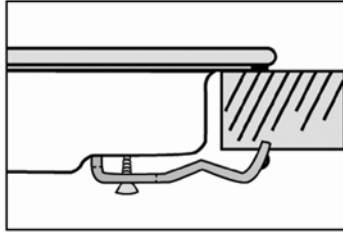
2



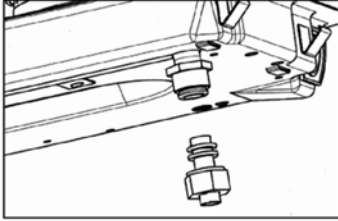
2a



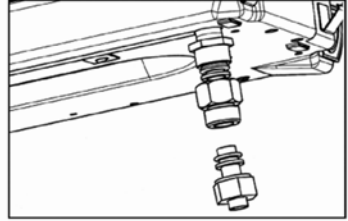
3



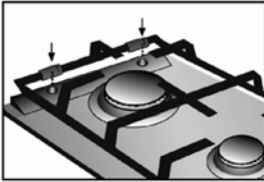
4



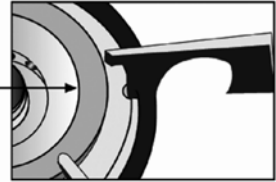
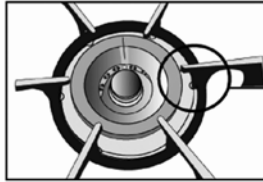
4a



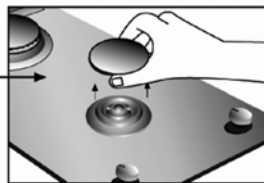
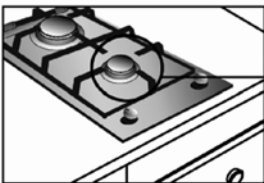
5



5a



6



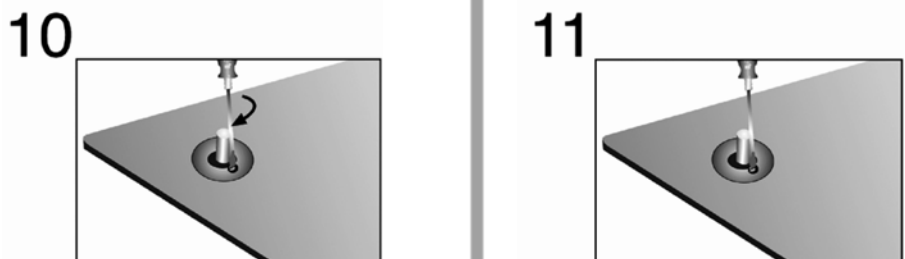
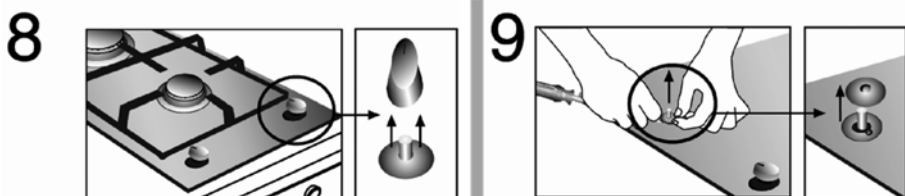
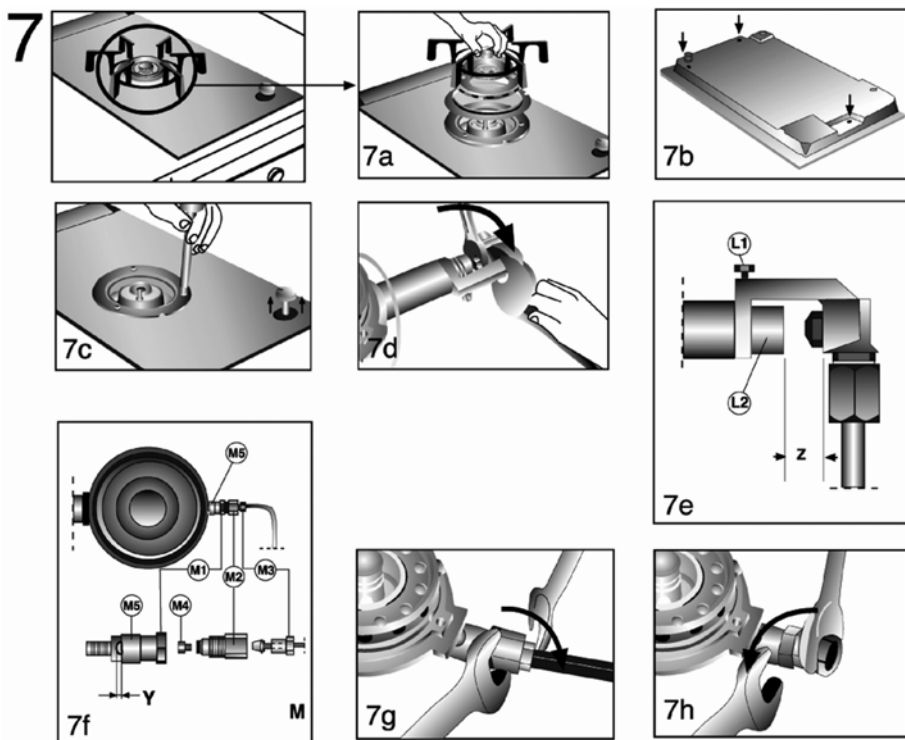


ТАБЛИЦА 1. ХАРАКТЕРИСТИКИ ГОРЕЛОК

Прибор должен эксплуатироваться с тем типом газа, который указан на табличке с техническими характеристиками			Тип газа	G-30 Бутан	G-31 Пропан	G-30 Бутан	G-20 Природный газ	G-25 Природный газ	G-25 Природный газ	
Рабочее давление			мбар	29	37	50	20	25	20	
Горелка повышенной мощности	Маркировка форсунки			83	83	74	125	118	141	
	Тепловая мощность на входе	Номин. значение	кВт	2,80	2,80	2,80	2,80	2,80	2,80	
		Понижен. значение		0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	
	Расход газа при температуре 15 С и давлении 1,013 мбар		м³/ч	–	–	–	0,267	0,310	0,310	
г/ч			203	200	203	–	–	–		
Горелка стандартной мощности	Маркировка форсунки			70	70	60	93	104	105	
	Тепловая мощность на входе	Номин. значение	кВт	1,90	1,90	1,90	1,90	1,90	1,90	
		Понижен. значение		0,35	0,35	0,35	0,40	0,40	0,40	
	Расход газа при температуре 15 С и давлении 1,013 мбар		м³/ч	–	–	–	0,181	0,211	0,211	
г/ч			138	136	138	–	–	–		
Двухконтурная горелка	Маркировка форсунки внутреннего контура			В	В	F	X	X	H	
	Расстояние «Y» внутри корпуса		мм	2	2	3,5	2,5	1	0,5	
	Маркировка форсунки внешнего контура			112	112	100	170	170	190	
	Расстояние «Z» снаружи корпуса		мм	9	9	5,5	10	5	7	
	Тепловая мощность на входе		Номин. значение	кВт	5,6	5,6	5,6	5,6	5,6	5,6
					Понижен. значение	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18
	Расход газа при температуре 15 С и давлении 1,013 мбар		м³/ч	–		–	–	0,534	0,621	0,621
г/ч			406	400	406	–	–	–		

ТАБЛИЦА 2. РЕГУЛИРОВКА БАЙПАСНОГО ВИНТА

		НОВЫЙ ГАЗ					
ИСХОДНЫЙ 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	