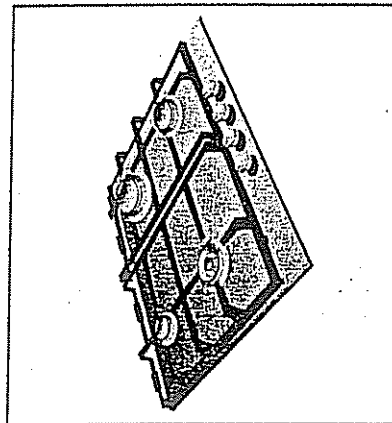


# SIEMENS

## Инструкция по эксплуатации



Варочная  
панель

**ER 617501E**

901785

НОРМИЛЬСК, ПБЮЮЛ Спирин С.Л., 663300, ул. Комсомольская, 48-22; тел/факс: (3919) 48-10-43  
ОШНИНСК, ООО «Радиоэлектроника», 2492020, ул. Кураховой, 46Б; тел: (004359) 5-31-91, 6-44-14, факс: (004359) 6-44-14  
ОМСК, ЗАО «Белогорск-Сервис», 644010, ул. Карла Маркса Жукова, 91; тел: (3812) 53-08-81, 58-06-87, факс: (3812) 58-06-87  
ОРЕЛ, ООО «Настерская по обслуживанию биологической техники «МастерЪ», 302016, ул. Латышевских стрелков, 1; тел/факс: (0862) 75-14-80  
ОРЕЛ, ПБЮЮЛ Кохухов, Т.Д., ГРАНД, 302030, ул. Московская, 177; тел: (0862) 25-34-05, факс: (0862) 45-34-05  
ОРЕНБУРГ, ООО Т.И. Ликсес-Сервис, 460006, ул. Ленинская, 8А; тел: (3532) 77-81-89, факс: (3532) 79-23-88  
ПЕНЗА, ООО «ТрансСервис», 440600, ул. Гумилева, 10; тел/факс: (8412) 54-43-01  
ПЕНЗА, ЗАО «Тексервис», 440044, ул. Коммунистическая, 28; тел/факс: (8412) 55-85-90  
ПЕРМЬ, ООО «Интер-Сервис», 614022, ул. Карлсбургская, 27; тел: (3422) 190-500, 190-512, факс: (3422) 298-121, 290-122  
ПЕРМЬ, ООО «Интер-Сервис», 614107, ул. Инженерная, 10; тел: (3422) 65-69-83, факс: (3422) 66-12-60  
ПЕТРОПАВЛОВСК, ООО «Фирма «Аксис-Сервис», 185002, ул. Суворовская, 8; тел: (0442) 72-20-56, 72-49-26, факс: (0442) 72-20-71  
ПЯТИГОРСК, ПБЮЮЛ Соколова С.Т., 357500, ул. Каминная, 19; тел: (07933) 3-97-97, факс: (0793) 97-35-88  
ПЯТИГОРСК, ООО «Н.С. Бизнес-Сервис», 357500, пр-т Коммуна, 19; тел: (0793) 97-35-90, факс: (0793) 97-38-02  
РОСТОВ-НА-ДОНУ, ООО «Аксис-Сервис», 344022, ул. Социалистическая, 141; тел: (8632) 63-43-98, факс: (8632) 63-17-78  
РЫБНИЦК, ООО «Транскаспиджин», 182930, пр-т Сарова, 8; тел: (0855) 55-65-72, факс: (085) 459-77-38  
РЯЗАНЬ, ООО ИПО «Свисток», 390046, ул. Рыбинская, 19, м-н «Арктика»; тел: (0912) 21-13-97, 21-05-70, факс: (0912) 21-05-70  
САМАРА, ООО «Фирма «Сервис-Центр», 443066, ул. Милутина, 15, оф. 504; тел: (0862) 34-94-28, факс: (0862) 34-94-63  
САМАРА, ПБЮЮЛ Козлов, 443001, ул. Садовая, 255; тел/факс: (0862) 32-75-55  
САМАРА, ООО «Элтон-Сервис», 443090, ул. Советской Армии, 140; тел: (0862) 24-07-40, факс: (0862) 24-43-61  
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ООО «Универсал-Сервис», 199155, Восточный остров, пр. КИМа, 4 (вход с/ул. Оператор); тел: (812) 351-72-13, 351-73-74, 320-99-38, 320-99-39, факс: (812) 351-73-74  
193148, ул. Садовая, 37, мн. «А», 2 этаж (прямой вход); тел: (812) 560-24-66  
САРАНСК, ООО «Версис», 430011, ул. Пролетарская, 36; тел: (0942) 18-31-11, факс: (0842) 40-31-11  
САРАТОВ, ООО «Сар-сервис», 418078, ул. Ахарская, 42/54; тел/факс: (08452) 51-00-99  
САХАЛИНСКОЕ, Р-ка Хакасия, ООО «Антологическая биржа трейд», 655600, Единский минеральный, 3б; тел/факс: (39042) 2-78-18  
САНДЛЕНСК, ООО «Тексервис-Сервис», 214101, ул. Раевского, 24; тел: (0012) 55-27-56, факс: (0012) 65-94-53  
СОЧИ, ООО «Солар-Сервис», 354000, ул. Московская, 5; тел: (0822) 92-02-25, факс: (0822) 62-10-80  
СТАВРОПОЛЬ, ООО ПКФ «Норд-Сервис», 355044, пр-т Кулакова, 24; тел/факс: (0862) 94-38-50  
СТЕРЛИТМАК, ООО «Интер-Сервис», 453120, ул. Коммунистическая, 61; тел/факс: (3473) 24-42-95  
СУРГУТ, ПБЮЮЛ Олейник, 628405, пр. Комсомольский, 4А; тел: (3462) 25-25-63, факс: (3462) 25-63-70  
СЫКТЫВКАР, ООО «Суржба сервис «Ваш Дом», 670223, ул. Морозова, 115; тел/факс: (0212) 31-88-48  
ТАГАНРОГ, ПБЮЮЛ Казарин, 347900, пер. Стартаковский, 2, мн. «Синтез»; тел/факс: (8534) 38-38-65  
ТАМБОВ, ООО Т.И. «Милан-Сервис», 392025, ул. Московская, 23А; тел: (0752) 72-63-46, 72-91-19, факс: (0752) 72-91-19  
ТБЕРЬ, ООО «Сурж-Сервис», 170002, пр-т Чайковского, 100; тел: (0022) 32-80-23, факс: (0022) 48-90-92  
ТОЛЬЯТТИ, ООО «Кемпа-Сервис», 445020, ул. Деревянского, 15; тел/факс: (0842) 73-07-17  
ТОМСК, ПБЮЮЛ Бабин, 634002, ул. Ленина, 72; тел: (3022) 52-32-45, 52-33-42, факс: (3822) 52-33-42  
ТУЛА, ООО «АРХИМЕД-СЕРВИС», 300041, ул. Зверева, 40; тел/факс: (0072) 36-19-17  
ТУЛА, ООО «Бавис», 300045, ул. Морозова, 15; тел: (0072) 36-44-40, 36-00-80, факс: (0072) 31-11-51  
ТЮМЕНЬ, ООО «АЮЗ-К», 625051, ул. Ферикова, 39; тел/факс: (3452) 33-11-09  
ТЮМЕНЬ, ООО «Еврогетинка-сервис», 625040, ул. Малыгина, 79; тел: (3452) 29-72-36, факс: (3452) 40-27-40  
УЛАН-УДЭ, ЧП «Интрофайон», 670000, ул. Ермакова, 20; тел: (3012) 21-89-63, факс: (3012) 26-50-09  
УЛЬЯНОВСК, ООО «Интер-Сервис», 432000, ул. Милутина, 42; тел/факс: (0422) 32-07-33  
УССУРИЙСК, ООО «Плюкс», 692519, ул. Советская, 29; тел: (42341) 2-10-35, 4-00-30, факс: (42341) 2-10-35  
УФА, ООО «Металлсервис», 450001, ул. Российская, 11; тел: (3472) 33-27-55, 33-16-71, факс: (3472) 33-16-77  
УХТА, Р-ка Коми «Преприематель, Компания А.С.», 169300, ул. Буряева, 18; тел/факс: (02141) 4-70-99  
ХАБАРОВСК, ООО «Контур-Сервис», 680009, пр-т 60-летия Октября, 210; тел: (4212) 72-85-02, 70-10-00, 27-42-73, факс: (4212) 72-85-02  
ХАБАРОВСК, ООО СД «Пародия Кондитеры», 680007, ул. Волочаевская, 8; тел: (4212) 23-33-33, 21-60-39, факс: (4212) 21-60-39  
ХАБАРОВСК, ЗАО «Группа ЕВРО», 690000, ул. Тургенева, 74; тел: (4212) 32-93-20, факс: (4212) 32-64-91  
ХАНТЫ-МАНСИЙСК, ООО «Бизнес», 628011, пер. Наторный, 3; тел/факс: (3463) 41-397  
ЧЕБОКСАРЫ, ООО «ИТА-Сервис», 428029, пр. И. Яковлева, 4/2; тел: (8352) 63-88-78, тел/факс: (8352) 63-73-24  
ЧЕРЯВИНСК, ООО Т.И. «Ремтехника», 454081, ул. Арктическая, 102; тел: (5312) 71-17-12, факс: (5312) 72-52-41  
ЧЕРЯВИНСК, ООО «Интер-Сервис», 454026, пр-т Победы, 292; тел: (5312) 41-34-03, факс: (5312) 13-61-49  
ЧЕРТОВОЕЦ, ПБЮЮЛ Старикова, 162600, пр. Солнечный, 90; тел: (8202) 55-93-49, факс: (8202) 55-45-83  
ЧИТА, ПБЮЮЛ Любин А.В., 672010, ул. Никольская, 35; тел/факс: (3022) 32-55-22  
ЯКУТСК, ООО СД «Физтех-Сервис», 677007, ул. Овнарская, 1, оф. 113; тел/факс: (4112) 44-69-44  
ЯРОСЛАВЛЬ, ОАО «Анатолиэль», 150040, пр-т Октябрь, 75; тел/факс: (0852) 72-10-26  
ЯРОСЛАВЛЬ, ООО «Сервис центр ВРПТ», 150000, ул. Паромаканская, 33; тел: (0852) 58-22-11, факс: (0852) 58-12-89, 58-12-87

## Адреса сервисных центров на территории России:

МОСКВА, ООО «БСХ Бытовая техника» (сервис от производителя), 119071, ул. Малая Калужская, 19; тел/факс: (82146) 6-38-19  
 ИРКУТСК, АК «Телтон», 664056, ул. Академическая, 74; тел: (3952) 42-66-27, факс: (3952) 42-70-15  
 КАЗАНЬ, ООО «Фирма Осень», 420030, ул. Кожвешная, 46; тел: (8432) 41-44-05, 55-17-42, 41-44-08; факс: (8432) 41-44-08  
 КАЗАНЬ, ООО «Табуборт-Ивест», 420034, ул. Декабристов, 113; тел: (8432) 18-09-99, 18-12-44, факс: (8432) 18-12-44  
 КАЛИНИНГРАД, ООО «Вестер-Сервис», 236040, ул. Горького, 50; тел: (0112) 27-20-54, 27-31-51, 27-34-32; факс: (0112) 51-65-65  
 КАЛИНИНГРАД, ООО «Дейта», 236000, ул. Клиническая, 83; тел: (0112) 35-18-73, факс: (0112) 35-18-75  
 КАЛУГА, ООО «Мастер-Сервис», 248600, ул. Рыбная, 39; тел: (0842) 56-18-21, 56-18-22, факс: (0842) 54-75-61  
 КЕМЕРОВО, ООО «Кузбасс-Импорт-Сервис», 650003, пр-т Ленина, 137/3; тел: (3842) 51-05-33, факс: (3842) 51-44-40  
 КИРОВ, ООО «Электрон-Сервис», 610021, ул. Производственная, 18; тел/факс: (8332) 27-19-74  
 КОСТРОМА, ООО «Белар-Сервис», 150013, ул. Морская гора, 3, Рыбные ряды, к. 1; тел: (0942) 31-25-01, факс: (0942) 55-25-01  
 КРАСНОДАР, ПЕОЮЛ Свинурку А.А., 350000, ул. Коммунарка, 121; тел/факс: (8612) 64-04-77  
 КРАСНОЯРСК, Сервисцентр «Биллацево», 660020, ул. Дунайская, 12А; тел: (3912) 27-67-20, факс: (3912) 29-65-95  
 КУРГАН, ООО «Баротехника-Сервис», 640080, ул. Красная, 41; тел/факс: (35222) 9-47-54  
 КУРСК, ООО СЦ «Юпит», 305000, пл. Красная, 2/4, подъезд 4, оф. 1; тел/факс: (0712) 56-41-87  
 КУРСК, ПЕОЮЛ Сушков\*, 3050041, ул. Л. Толстого, 9; тел: (0712) 52-13-40, факс: (0712) 53-35-97  
 ЛПЕЦК, ООО «Оптима ЛПД», 398059, пл. Коммунальная, 9А; тел/факс: (0742) 77-89-81  
 МАГАДАН, ПЕОЮЛ Шанинко, 685024, ул. Парковая, 21; тел: (41322) 7-58-44, 5-99-03, 5-70-48, факс: (41322) 7-58-44  
 МАГНИТОГОРСК, ООО «Норика», 455000, ул. Строителей, 48; тел: (3516) 22-09-33, факс: (3516) 32-62-90  
 МАЙКОП, ООО «Электрон-Сервис», 385015, ул. Димитрова, 25; тел/факс: (87722) 5-62-30  
 МАХАЧКАЛА, АОЗТ «Люкс Лпд», 367002, пр-т Ленина, 113А; тел/факс: (8722) 67-95-87  
 МУРМАНСК, ООО «Сп. Пн. Эс Мурманск Тех. Центр», 183038, ул. С. Перовской, 37; тел: (8152) 23-93-89, факс: (8152) 23-72-33  
 НАБЕРЕЖНЫЕ ЧЕЛНЫ, ПЕОЮЛ Макалова, 423009, пр-т Мира, 46, кп. 112; тел: (8552) 99-79-32, 53-24-96, факс: (8552) 53-24-96  
 НАБЕРЕЖНЫЕ ЧЕЛНЫ, ООО «Служба сервиса «Ваш Дом», 423810, Московский пр-т, 2/01А; тел/факс: (8552) 53-14-71  
 НАЛЬЧИК, ПЕОЮЛ Мирзоева\*, 360000, пр-т Ленина, 24; тел/факс: (8662) 42-04-30  
 НИЖНЕВАРТОВСК, ООО «Специал Электроник», 626440, ул. Ленина, 36; тел: (3466) 15-03-03, факс: (3466) 15-04-04  
 НИЖНИЙ НОВГОРОД, ООО «Синкома», 603074, Сокольское шоссе, 15А; тел: (8312) 41-47-20, факс: (8312) 43-29-59  
 НОВОКУЗНЕЦК, ООО «Кузбасс-Импорт-Сервис», 654006, ул. Ленина, 9; тел: (3843) 37-18-48  
 НОВОРОССИЙСК, ООО «Артон-Сервис», 353905, ул. Серова, 14; тел: (8617) 63-11-15, 63-03-95, факс: (8617) 63-03-95  
 НОВОСИБИРСК, ООО «Бирлес», 630030, ул. Первомайская, 220; тел: (3832) 37-36-96, факс: (3832) 37-36-26

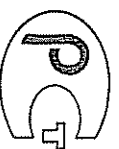
МОСКВА, ООО «БСХ Бытовая техника» (сервис от производителя), 119071, ул. Малая Калужская, 19; тел: (82146) 6-38-19  
 ИРКУТСК, АК «Телтон», 664056, ул. Академическая, 74; тел: (3952) 42-66-27, факс: (3952) 42-70-15  
 КАЗАНЬ, ООО «Фирма Осень», 420030, ул. Кожвешная, 46; тел: (8432) 41-44-05, 55-17-42, 41-44-08; факс: (8432) 41-44-08  
 КАЗАНЬ, ООО «Табуборт-Ивест», 420034, ул. Декабристов, 113; тел: (8432) 18-09-99, 18-12-44, факс: (8432) 18-12-44  
 КАЛИНИНГРАД, ООО «Вестер-Сервис», 236040, ул. Горького, 50; тел: (0112) 27-20-54, 27-31-51, 27-34-32; факс: (0112) 51-65-65  
 КАЛИНИНГРАД, ООО «Дейта», 236000, ул. Клиническая, 83; тел: (0112) 35-18-73, факс: (0112) 35-18-75  
 КАЛУГА, ООО «Мастер-Сервис», 248600, ул. Рыбная, 39; тел: (0842) 56-18-21, 56-18-22, факс: (0842) 54-75-61  
 КЕМЕРОВО, ООО «Кузбасс-Импорт-Сервис», 650003, пр-т Ленина, 137/3; тел: (3842) 51-05-33, факс: (3842) 51-44-40  
 КИРОВ, ООО «Электрон-Сервис», 610021, ул. Производственная, 18; тел/факс: (8332) 27-19-74  
 КОСТРОМА, ООО «Белар-Сервис», 150013, ул. Морская гора, 3, Рыбные ряды, к. 1; тел: (0942) 31-25-01, факс: (0942) 55-25-01  
 КРАСНОДАР, ПЕОЮЛ Свинурку А.А., 350000, ул. Коммунарка, 121; тел/факс: (8612) 64-04-77  
 КРАСНОЯРСК, Сервисцентр «Биллацево», 660020, ул. Дунайская, 12А; тел: (3912) 27-67-20, факс: (3912) 29-65-95  
 КУРГАН, ООО «Баротехника-Сервис», 640080, ул. Красная, 41; тел/факс: (35222) 9-47-54  
 КУРСК, ООО СЦ «Юпит», 305000, пл. Красная, 2/4, подъезд 4, оф. 1; тел/факс: (0712) 56-41-87  
 КУРСК, ПЕОЮЛ Сушков\*, 3050041, ул. Л. Толстого, 9; тел: (0712) 52-13-40, факс: (0712) 53-35-97  
 ЛПЕЦК, ООО «Оптима ЛПД», 398059, пл. Коммунальная, 9А; тел/факс: (0742) 77-89-81  
 МАГАДАН, ПЕОЮЛ Шанинко, 685024, ул. Парковая, 21; тел: (41322) 7-58-44, 5-99-03, 5-70-48, факс: (41322) 7-58-44  
 МАГНИТОГОРСК, ООО «Норика», 455000, ул. Строителей, 48; тел: (3516) 22-09-33, факс: (3516) 32-62-90  
 МАЙКОП, ООО «Электрон-Сервис», 385015, ул. Димитрова, 25; тел/факс: (87722) 5-62-30  
 МАХАЧКАЛА, АОЗТ «Люкс Лпд», 367002, пр-т Ленина, 113А; тел/факс: (8722) 67-95-87  
 МУРМАНСК, ООО «Сп. Пн. Эс Мурманск Тех. Центр», 183038, ул. С. Перовской, 37; тел: (8152) 23-93-89, факс: (8152) 23-72-33  
 НАБЕРЕЖНЫЕ ЧЕЛНЫ, ПЕОЮЛ Макалова, 423009, пр-т Мира, 46, кп. 112; тел: (8552) 99-79-32, 53-24-96, факс: (8552) 53-24-96  
 НАБЕРЕЖНЫЕ ЧЕЛНЫ, ООО «Служба сервиса «Ваш Дом», 423810, Московский пр-т, 2/01А; тел/факс: (8552) 53-14-71  
 НАЛЬЧИК, ПЕОЮЛ Мирзоева\*, 360000, пр-т Ленина, 24; тел/факс: (8662) 42-04-30  
 НИЖНЕВАРТОВСК, ООО «Специал Электроник», 626440, ул. Ленина, 36; тел: (3466) 15-03-03, факс: (3466) 15-04-04  
 НИЖНИЙ НОВГОРОД, ООО «Синкома», 603074, Сокольское шоссе, 15А; тел: (8312) 41-47-20, факс: (8312) 43-29-59  
 НОВОКУЗНЕЦК, ООО «Кузбасс-Импорт-Сервис», 654006, ул. Ленина, 9; тел: (3843) 37-18-48  
 НОВОРОССИЙСК, ООО «Артон-Сервис», 353905, ул. Серова, 14; тел: (8617) 63-11-15, 63-03-95, факс: (8617) 63-03-95  
 НОВОСИБИРСК, ООО «Бирлес», 630030, ул. Первомайская, 220; тел: (3832) 37-36-96, факс: (3832) 37-36-26

\* Указанные сервисные центры осуществляют выезд на дом, тел: 811 подмосковные бесплатные линии.

## Содержание

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

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 сертификации и сроке его действия Вы можете получить в фирме ООО «БСХ Бытовая техника» по телефону (095) 737-2933.



Телефон диспетчерской службы по ремонту бытовых приборов «БСХ»: (095) 737-2961  
Телефон диспетчерской службы по ремонту бытовых приборов «Сименс»: (095) 737-2962  
Телефон диспетчерской службы по ремонту бытовых приборов «Галленду»: (095) 737-2965  
Технические консультации по телефону: (095) 737-2975  
Приним заявок на ремонт и рекламации: (095) 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 сервисный службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействии иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе несоблюдения параметров электросети, установленных ГОСТ 13109-97.
- Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предоставлении иных предусмотренных законом требований, убедительно просим Вас сохранять сопроводительные документы (чек, квитанцию, правильно и четко заполненный гарантийный талон с указанием серийного номера прибора, даты продажи, четкого 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 ремонтных 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. Специалист, осуществляющий подключение (установку), должен ответить 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 пунктов авторизованного сервисного обслуживания прилагается.
- С информацией о сроке службы на бытовые приборы Вы можете ознакомиться в товарно-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.

ТАБЛИЦА 1. ХАРАКТЕРИСТИКИ ГОРЕЛОК (продолжение)

Прибор должен эксплуатироваться с тем типом газа, который указан в таблице с техническими характеристиками	Тип газа	G-30	G-31	G-30	G-20	G-25	G-25
		Бутан	Пропан	Бутан	Природный газ	Природный газ	Природный газ
Двухконтурная горелка «Wok» C	Маркировка форсунок внутреннего контура	F	F	L	G	G	K
	Расстояние «Х» внутри корпуса	3,5	3,5	открыто	4	4	4
	Маркировка форсунок внешнего контура	94	94	02	137	137	150
	Расстояние «Z» снаружи корпуса	8	8		17,5	17,5	17,5
Двухконтурная горелка «Wok» D	Тепловая мощность на входе	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80	3,80
	Тепловая мощность на выходе	≤0,16	≤0,16	≤0,16	≤0,16	≤0,16	≤0,16
	Расход газа при температуре 15°С и давлении 1,013 мбар	-	-	-	0,362	0,421	0,421
	Маркировка форсунок внутреннего контура	276	271	276	-	-	-
Двухконтурная горелка «Wok» E	Расстояние «Х» внутри корпуса	В	В	F	X	X	H
	Маркировка форсунок внешнего контура	открыто	открыто	открыто	2,5	2,5	2,5
	Расстояние «Z» снаружи корпуса	97	97	86	143	143	161
	Тепловая мощность на входе	9	9	9	7	7	7
Двухконтурная горелка «Wok» F	Тепловая мощность на входе	4,25	4,25	4,25	4,25	4,25	4,25
	Тепловая мощность на выходе	≤0,16	≤0,16	≤0,16	≤0,16	≤0,16	≤0,16
	Расход газа при температуре 15°С и давлении 1,013 мбар	-	-	-	0,405	0,471	0,471
	Маркировка форсунок внутреннего контура	308	303	308	-	-	-

## Указания по технике безопасности

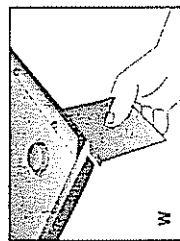
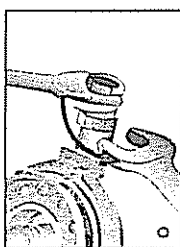
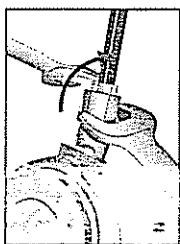
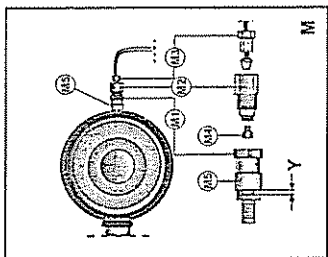
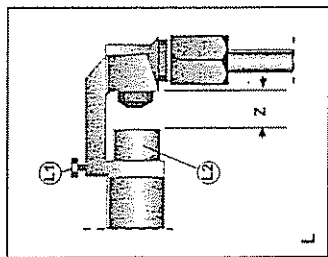
- Для успешного и безопасного пользования варочной панелью **внимательно прочтите эту инструкцию по эксплуатации.**
- Установку и настройку варочной панели в соответствии с используемым типом газа должен проводить только **специалист, имеющий на это официальное разрешение.**
- Перед монтажом варочной 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 ВOE № 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 следующему 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.

ТАБЛИЦА 1. ХАРАКТЕРИСТИКИ ГОРЕЛОК

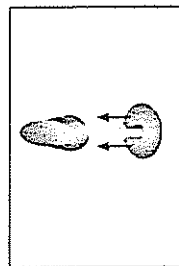
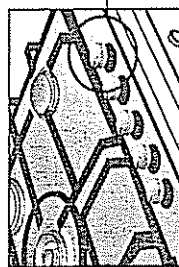
Прибор должен эксплуатироваться с тем типом газа, который указан на табличке с техническими характеристистиками	Тип газа	G-30			G-20			G-25		
		Бутан	Пропан	Бутан	Природный газ	Природный газ	Природный газ	Природный газ	Природный газ	
Рабочая мощность	Мбар	29	37	50	20	25	20			
		83	83	74	125	118	141			
Повышенной мощности	кВт		2,80	2,80	2,80	2,80	2,80			
		≤0,6	≤0,6	≤0,6	≤0,6	≤0,6	≤0,6			
Пониженной мощности	кВт									
Тепловая мощность на входе	М <sup>3</sup> /ч									
Температура 15°С и давление 1,013 мбар	г/ч	203	200	203	-	-	-	-	-	
		70	70	60	93	104	105			
Маркировка форсунок	кВт	1,90	1,90	1,90	1,90	1,90	1,90			
		≤0,35	≤0,35	≤0,35	≤0,40	≤0,40	≤0,40			
Номинальная мощность на входе	М <sup>3</sup> /ч									
Температура 15°С и давление 1,013 мбар	г/ч	138	136	138	-	-	-	-	-	
		53	53	48	72	78	79			
Маркировка форсунок	кВт	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10			
		≤0,33	≤0,33	≤0,33	≤0,30	≤0,30	≤0,30			
Номинальная мощность на входе	М <sup>3</sup> /ч									
Температура 15°С и давление 1,013 мбар	г/ч	80	78	80	-	-	-	-	-	
Маркировка форсунок внутреннего контура «Mokk-B»	кВт	F	F	L	G	G	G	K		
		открыто	открыто	открыто	3	3	3			
Расстояние от маркировки форсунок внешнего контура	мм	79	79	71	117	117	132			
		20	20	9	20	20	20			
Расстояние от маркировки форсунок внешнего контура	мм									
Тепловая мощность на входе	кВт	2,85	2,85	2,85	2,85	2,85	2,85			
		≤0,13	≤0,13	≤0,13	≤0,13	≤0,13	≤0,13			
Расход газа при температуре 15°С и давлении 1,013 мбар	М <sup>3</sup> /ч									
Температура 15°С и давление 1,013 мбар	г/ч	207	203	207	-	-	-	-	-	

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

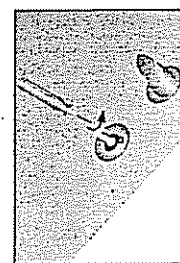
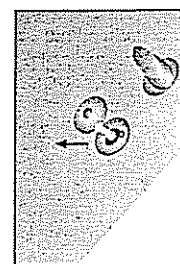
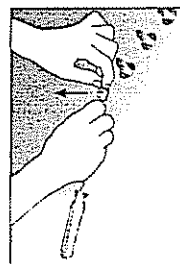
**В СЛУЧАЕ, ЕСЛИ ДАННЫЕ ИНСТРУКЦИИ НЕ СОБЛЮДАЛИСЬ, ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ВОЗНИКШИЕ НЕПОЛАДКИ И НАНЕСЕННЫМ УЩЕРБ НЕСЕТ НЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ, А МОНТЕР.**



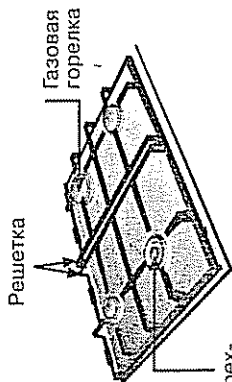
8



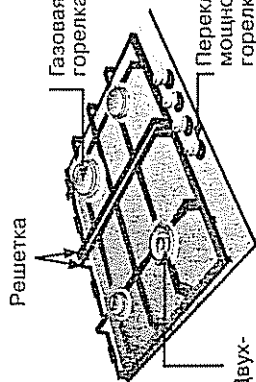
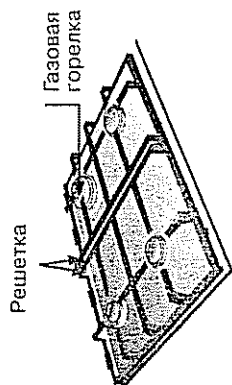
9



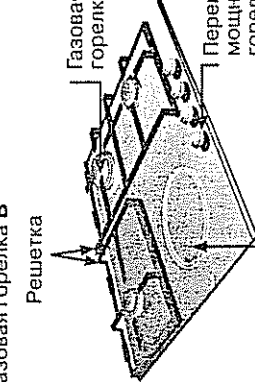
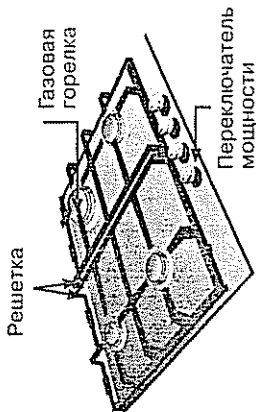
# Ваша новая варочная панель



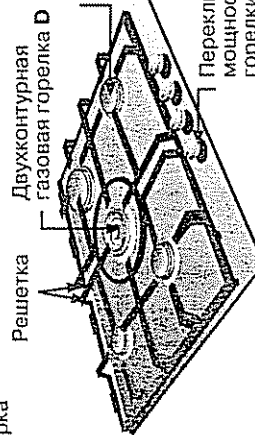
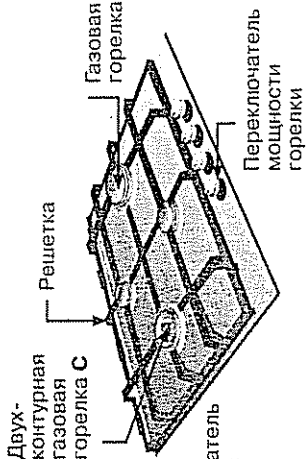
Трех-контурная газовая горелка А



Двух-контурная газовая горелка В



Двух-контурная газовая горелка С



# Газовые горелки

Рис. 1

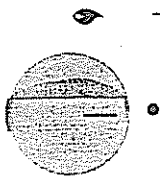


Рис. 2



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



Внешний контур на минимальной мощности, внутренний – на максимальной.



Внутренний контур на максимальной мощности.



Внутренний контур на минимальной мощности.

6

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

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

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

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

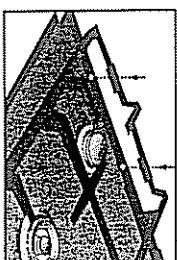
Если горелки на Вашей варочной панели снабжены **предохранительными клапанами**, которые отключают подачу газа, когда пламя случайно гаснет, то для того, чтобы зажечь их, действуйте, как описано выше, но удерживайте поворотный переключатель в нажатом состоянии еще несколько секунд после того, как пламя зажжется. Если горелка не зажигается, повторите все вышеуказанные действия, но в этот раз удерживайте переключатель нажатым на протяжении 10 секунд.

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

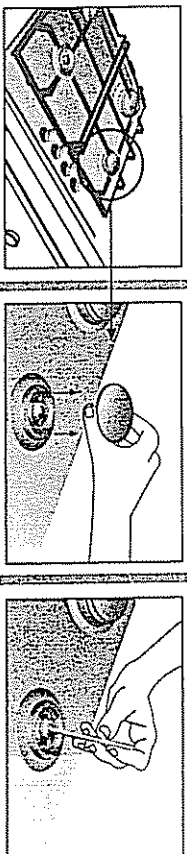
Ваша современная варочная панель снабжена новейшими вентилями, позволяющими выбрать **оптимальное положение** между самым сильным и самым слабым пламенем.

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

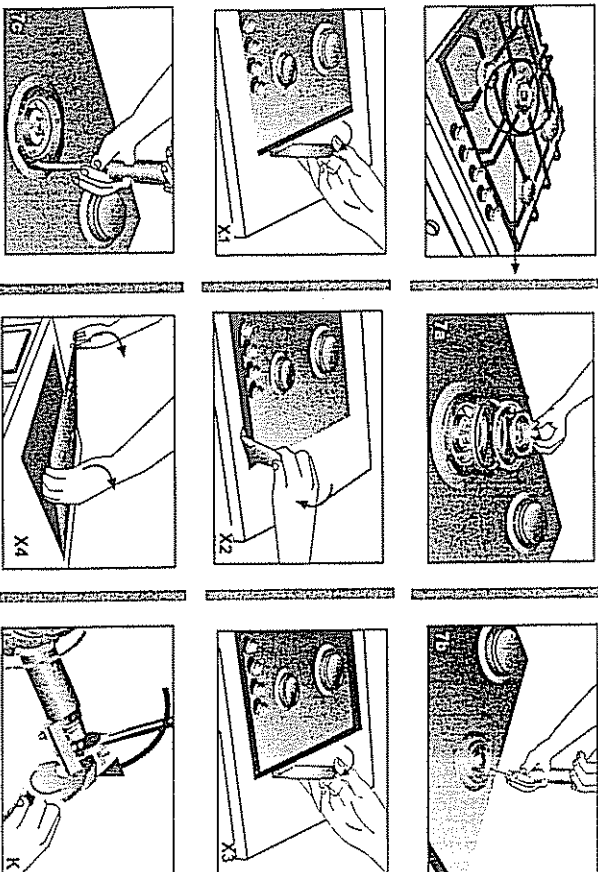
5



6



7



23



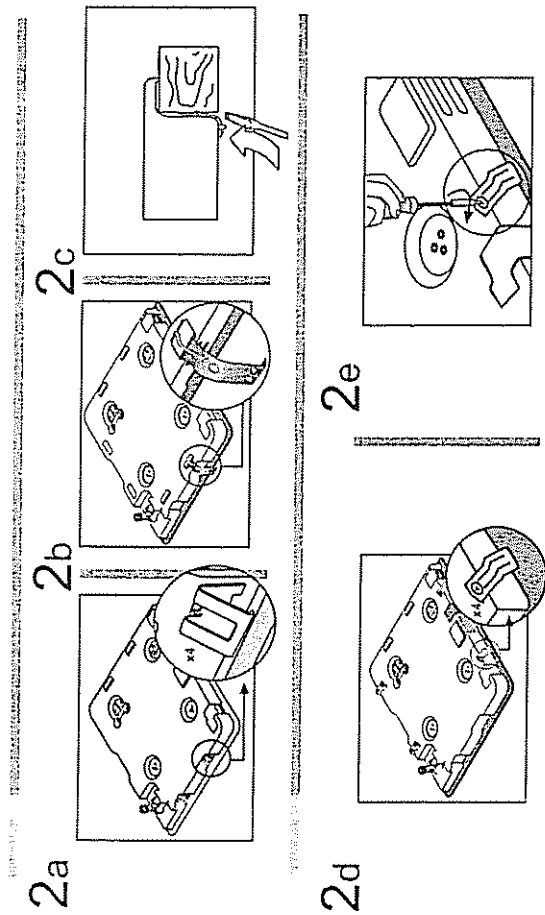
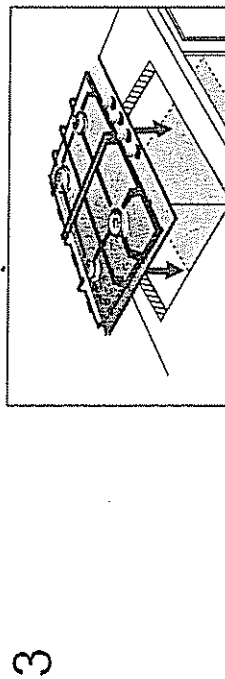


Рис. 2. Установка панели управления.



## Рекомендуемый диаметр посуды

В зависимости от модели:  
Горелка

Максимальный

Минимальный

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

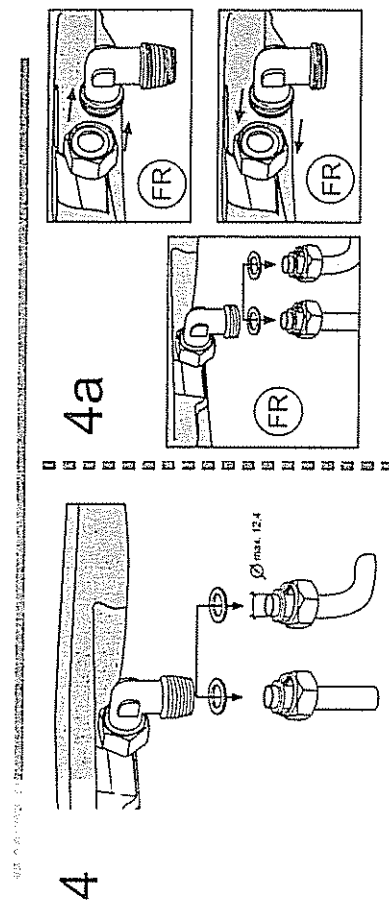
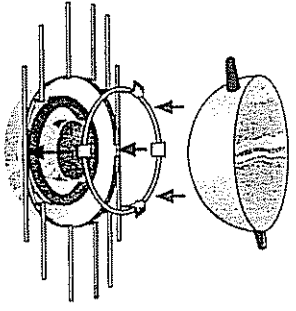


Рис. 4. Установка горелки.

## Дополнительные решетки:

Рис. 2



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

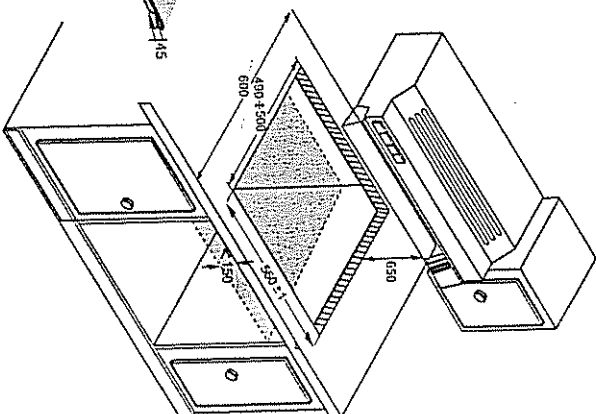
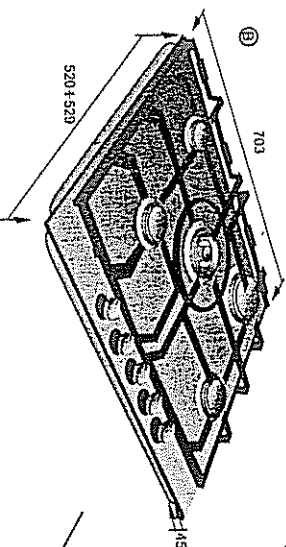
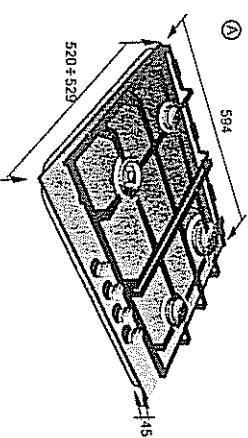
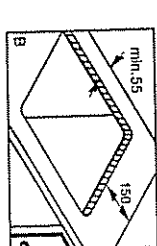
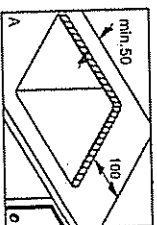
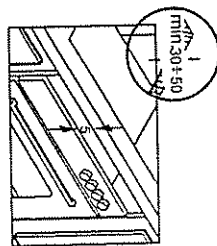
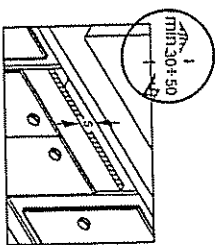
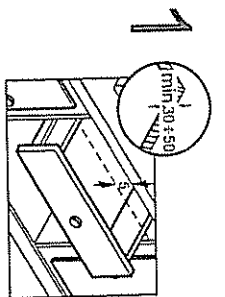
**Решетка для кофейника:** в зависимости от модели Ваша варочная панель может быть укомплектована решеткой для кофейника, которая применяется на вспомогательной горелке (для посуды диаметром менее 10 см).

Изготовитель не несет никакой ответственности, если Вы не использовали дополнительные решетки или использовали их неправильно.

Эти рекомендации являются лишь ориентировочными.

## Рекомендации по приготовлению пищи

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



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

1) Освободите зажимы, фиксирующие прибор в столешнице.

2) Отключите панель от газовой сети и выньте ее из выреза в столешнице.

3) Используйте для демонтажа специальный рычаг № 483196, как это показано на рис. W.

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

1 – Установите переключатели горелок в минимальное положение.

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

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

4 – Регулировка байпасного винта:

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

– Для природного газа: поверните винт влево до тех пор, пока не будет достигнута точная подача газа, когда при быстром переключении с максимального уровня на минимальный пламя не гаснет и не дает «обратной вспышки». (Рис. 10)

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

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

6 – Снова установите на место ручки переключателей газовых горелок.

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

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

## Электрические конфорки

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

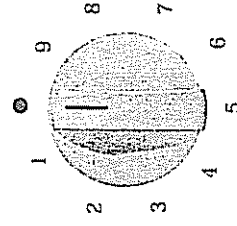
Вы можете выключить конфорку незадолго до окончания процесса приготовления пищи и использовать остаточное тепло. Это поможет Вам сэкономить электроэнергию и не окажет влияния на процесс приготовления пищи, который будет продолжаться за счет остаточного тепла, аккумулированного поверхностью конфорки.

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

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

## Электрические конфорки с 10-ступенчатым переключателем мощности

Рис. 3



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

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

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

# Рекомендации

## ПОЛОЖЕНИЕ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ

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.

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

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

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

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

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

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

Затяните крепежный винт.

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

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

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

## Переоборудование на другой тип газа

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

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

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

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

Для этого нужно выполнить следующие действия:

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

**1** – Снимите решетку, крышки и корпус горелок.  
**2** – Замените форсунки с помощью имеющегося в нашей Сервисной службе ключа № 18400001. При этом проследите за тем, чтобы газовые форсунки не выпали при извлечении или установке их в горелку.

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

В этих горелках нет необходимости корректировать первичный люфт.

**В) Замена головок двухконтурных горелок**

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

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

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

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

## Указания по эксплуатации варочной панели: приготовление пищи

### НЕЛЬЗЯ

Не используйте на горелках большого диаметра посуду небольших размеров. Плита не должна касаться боковых стенок посуды.

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

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

Не размещайте посуду на краю горелки. Посуда может опрокинуться.

Не размещайте кастрюли с широким основанием на ближайших к переключателям горелках. Они могут вызвать 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 два газовые или электрические конфорки для одной сковороды или кастрюли.  
 Не нагревайте в течение долгого времени на большой мощности противни, глиняную посуду и т.д.

### МОЖНО

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

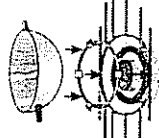
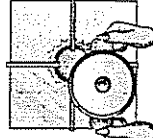
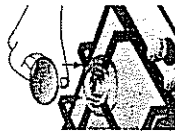
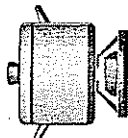
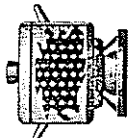
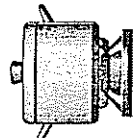
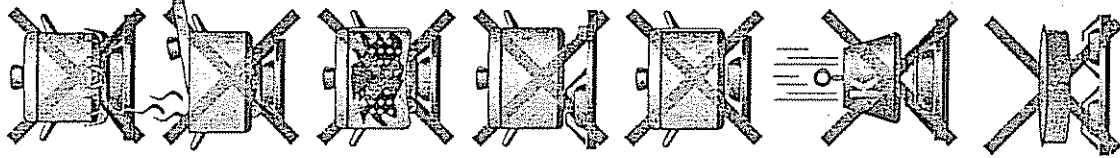
Всегда накрывайте посуду крышкой.

Используйте кастрюли и сковороды только с ровным и толстым дном.

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

Соблюдайте осторожность при размещении посуды на варочной панели.

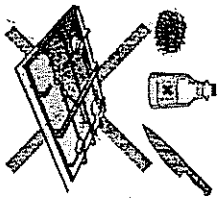
Ставьте на одну горелку только одну сковороду или кастрюлю. При использовании двух- или трехконтурной газовой горелкой используйте дополнительную решетку.



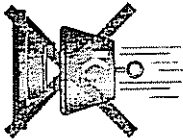
# Стеклопанные поверхности: чистка и уход

НЕЛЬЗЯ

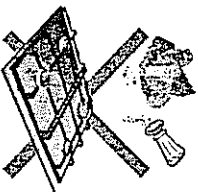
МОЖНО



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



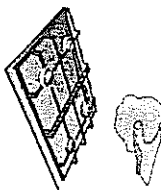
Для удаления с поверхности варочной панели прилипших остатков пищи не следует использовать абразивные средства и острые предметы — такие, как металлические губки или ножи. Для чистки места соединения стеклянной поверхности с облицовкой горелок или металлических панелями не следует использовать ножи,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



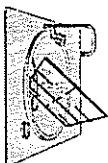
Не передвигайте посуду по стеклянной поверхности варочной панели. Вы можете ее поцарапать. Не роняйте на нее тяжелые или острые предметы.

Избегайте ударов по варочной панели.

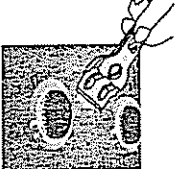
Частицы песка, например, с овощей, могут поцарапать стеклянную поверхность варочной панели.



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



Необходимо поддерживать чистоту газовых горелок и решеток и регулярно чистить. Для этого попогрузите их в мыльный раствор и потрите мягкой тканью. Вы избежите образования отверстий и прорезов в деталях горелок. Грязь, 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 быть расположено под острым углом к поверхности варочной панели. Постарайтесь не задевать скребком облицовку горелки.

Для чистки мы рекомендуем средство «Vigo 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 детали горелки проследите, чтобы крышка горелки была правильно установлена на распределителе пламени.

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

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 энергообслуживающей 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 вставки 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 ЗАМЕНИТЬ** кабель электропитания. Это может сделать только квалифицированный специалист Сервисной службы. При этом следует обратить внимание на поперечное сечение и тип кабеля.

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

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

### ТИПЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПРОВОДОВ:

(минимальное поперечное сечение)  
Газовая варочная панель 3 x 0,5 мм<sup>2</sup>  
Электрическая панель 1,7 кВт 3 x 1 мм<sup>2</sup>

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

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

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

— При зажимах типа 2a демонтаж можно осуществить путем простого выталкивания варочной панели из выреза в верхнем направлении.

— При демонтаже варочной панели с зажимами типа 2b следует использовать отвертку, действуя ею, как рычагом (рис. 2c).

4 — На конце трубы для подачи газа в варочную панель имеется колено с резьбовым соединением размером  $\frac{1}{2}$  дюйма. Рис. 4.

Это колено позволяет осуществить:

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

При любом из этих соединений **не следует смещать или поворачивать колено** из положения, в которое оно было установлено на заводе.

При пользовании этой варочной панелью во Франции установленное на заводе колено следует снять и заменить его на колено из пакетика с принадлежностями (рис. 4a), не забыв при этом установить уплотнительную прокладку. Если по каким-то причинам колено было повернуто, следует проверить герметичность этой зоны.

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

Производитель варочной панели не несет никакой ответственности за утечку газа в соединениях, установленных монтером, или в том случае, если колено было смещено и повернуто.

## 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 плавающий предохранитель.	Проверьте плавающий предохранитель в коробке для предохранителей и замените его, если он перегорел.
...не работает электроподжиг?	Сработало устройство защитного отключения. Возможно попадание остатков пищи или чистящего средства между свечой зажигания и горелкой. Влажная горелка.	Проверьте, не сработало ли устройство защитного отключения. Следует тщательно почистить пространство между свечой и горелкой. Крышку горелки и свечи следует тщательно просушить.
...пламя в горелке неравномерное?	Крышка горелки установлена неправильно. Различные детали горелки установлены неправильно. Загрязнились отверстия в горелках, через которые выходит газ.	Проверьте, правильно ли установлена крышка горелки. Установите правильно детали горелки. Очистите отверстия в горелках, 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.
...на кухне чувствуется запах газа?	Открыт один из газовых кранов. Возможна утечка в месте подключения к газовому баллону.	Проверьте все газовые краны. Убедитесь, что подключение выполнено правильно.
...предохранительные клапаны горелки не работают?	Поворотная ручка недостаточного долго находилась в нажатом состоянии.	При зажигании горелки удерживайте поворотную ручку в нажатом состоянии на протяжении нескольких секунд.
	Загрязнились отверстия в горелке, через которые выходит газ.	Очистите отверстия в горелке, через которые выходит газ.

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

E-NR FD

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

# Инструкция по монтажу

## Инструкции для 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 панель оборудована в соответствии с подаваемым типом газа. Наши варочные панели поставляют с газом 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 расположены в непосредственной близости от варочной панели, должны быть сделаны из **негорючих материалов**. Как многослойное покрытие столешницы, так и клеи, его фиксирующие, должны быть термостойкими. В противном случае возможно повреждение столешницы.

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.

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

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

## Установка варочной панели в столешницу

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

### Размеры при встраивании

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

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

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

Оцентрируйте 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 появиться с нижней стороны столешницы.

В зависимости от модели может оказаться, что варочная панель поступила к Вам с уже установленными на заводе зажимами и уплотнением (нижний край варочной панели). В этом случае их ни в коем случае не следует удалять. Уплотнение гарантирует герметизацию столешницы и позволяет избежать протечек жидкости.

Если зажимы и уплотнение не были установлены на заводе, снимите решетку для кастрюль, крышки газовых горелок и диффузоры варочной панели и переверните панель верхней стороной вниз. Теперь установите ее с помощью зажимов и прилагаемого пакета с принадлежностями и привинтите их в специально для этого предусмотренных снизу местах (рис. 2d), или установите их в специально для этого предусмотренных отверстиях – зажимы типа 2a и 2b.