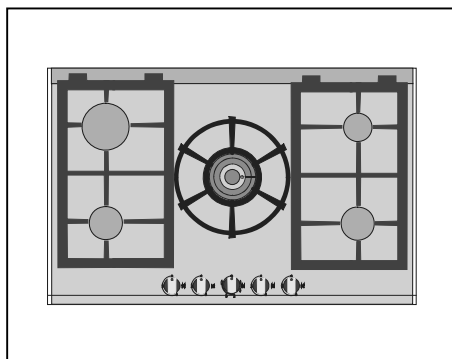


# SIEMENS

## Инструкция по эксплуатации



Газовая  
варочная панель

**ER 847501E**

901790

## **Информация по упаковочным материалам и способам их утилизации**

Уважаемая покупательница, уважаемый покупатель!

Для нашей высококачественной продукции необходима достаточная упаковка, чтобы защищать ее во время длительной транспортировки к Вам.

Однако упаковка, которой пользуется наша фирма, доведена до абсолютного минимума, без которого невозможно защитить прибор во время транспортировки.

Все материалы, которые используются для упаковки, не загрязняют окружающую среду и полностью могут перерабатываться для вторичного использования.

Картон на 80-100% изготовлен из макулатуры.

Деревянные детали не подвергались химической обработке.

Пленка изготовлена из полиэтилена (PE), обвязочная лента изготовлена из полипропилена (PP), а прокладки изготовлены из пенополистирола (PS) без применения хлорированных/фторированных углеводородов. Эти материалы представляют собой чистые углеводородные соединения и могут перерабатываться для вторичного использования.

Благодаря переработке и вторичному использованию экономится сырье, и уменьшается количество отходов.

Вы можете вернуть упаковку Вашего прибора для использования материала тому продавцу, у которого Вы приобрели прибор.

О месте расположения центра сбора вторичного сырья и утилизации старых приборов Вас могут информировать местные органы власти.

Пожалуйста, сделайте таким образом Ваш вклад в охрану окружающей среды и вторичное использование материалов.

Наш вклад в охрану окружающей среды – мы используем бумагу, которая изготовлена из отходов.

**Если Вы хотите длительное время пользоваться всеми удобствами, предоставляемыми Вашей варочной панелью, пожалуйста, обратите особое внимание на указания, которые даны в главах 3 и 4 настоящей инструкции по эксплуатации.**

# СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. Монтаж</b> .....	4
Перед встраиванием .....	4
Встраивание .....	5
Подключение к электросети .....	6
Подключение к газовой сети (информация для монтера) .....	7
Предостережение .....	8
Перенастройка конфорок (за исключением конфорки «Wok») на другой тип газа (информация для монтера) .....	9
Жиклер большого пламени .....	9
Замена жиклера малого пламени .....	10
Проверка стабильности пламени .....	10
Таблица жиклеров .....	10
Перенастройка конфорки «Wok» на другой тип газа (информация для монтера) .....	12
Замена главного жиклера .....	12
Регулировка первичного воздуха .....	12
Замена пластинки жиклера .....	12
Замена жиклера малого пламени .....	13
Проверка стабильности пламени .....	13
Таблица жиклеров для конфорки «Wok» .....	14
<b>2. Эксплуатация</b> .....	15
Ваша новая варочная панель .....	15
Важные указания по горелке «Wok» .....	15
Переключатель мощности газовой горелки .....	16
Переключатель мощности газовой горелки «Wok» .....	16
Поджиг .....	17
Модели с устройством автоматической блокировки подачи газа .....	18
Модели без устройства автоматической блокировки подачи газа .....	18
Выключение подачи газа .....	18
Примечания .....	18

<b>3. На что следует обратить внимание</b> .....	19
Некоторые замечания относительно посуды .....	19
Указания по приготовлению пищи на конфорке «Wok» .....	19
Перед первым приготовлением пищи .....	20
Важные указания .....	20
<b>4. Чистка и уход</b> .....	22
Как ухаживать за Вашей варочной панелью .....	22
Чистка .....	22
Слабое загрязнение стеклокерамической поверхности .....	24
Сильное загрязнение стеклокерамической поверхности .....	24
Горелка и крышка горелки газовой конфорки .....	24
Крышка горелки конфорки «Wok» .....	25
Решетка для посуды .....	26

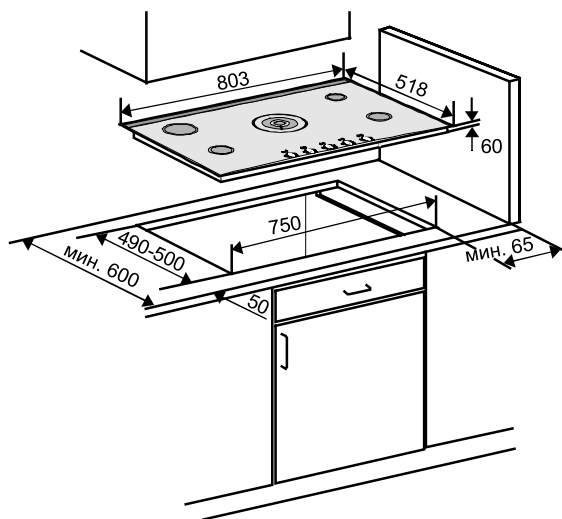
# 1. Монтаж

## Перед встраиванием

Эти встраиваемые варочные панели предусмотрены для встраивания в вырез столешницы.

Подключение варочной панели должен производить только электромонтер, имеющий на это официальное разрешение. Только в этом случае можно гарантировать, что будут соблюдены действующие инструкции и требования местных энергоснабжающих предприятий по подключению.

Размеры для встраивания Вы можете найти на рисунке.



В случае, если под варочной панелью находится выдвижной ящик, убедитесь, что в нем не находятся чувствительные к высоким температурам или легко воспламеняющиеся предметы, например, аэрозольные баллоны или крем для обуви. Используйте только ящик из теплостойких материалов.

Не встраивайте варочную панель над неventилируемыми духовками, холодильниками, морозильниками, посудомоечными и стиральными машинами.

Вытяжки следует устанавливать в соответствии с инструкцией по монтажу вытяжки, однако на расстоянии не менее 650 мм от варочной панели.

В кухонном шкафу, в который встраивается варочная панель, покрытие из пластмассы или фанеры следует обработать жаростойким клеем. В противном случае это покрытие может, особенно с узкой стороны, деформироваться или отделиться.

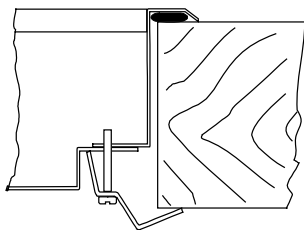
Необработанные края выреза следует опечатать водонепроницаемым материалом, например, силиконом.

Перед подключением варочной панели проверьте, соответствуют ли местные условия подключения (вид и давление газа) настройкам прибора. Обратите при этом внимание на специальные предписания местных газоснабжающих предприятий.

Параметры настройки указаны на типовой табличке прибора, расположенной на нижней стороне варочной панели.

Эта варочная панель не подключается к трубам для отвода газообразных отходов. Их следует установить и подключить в соответствии с действующими в настоящее время условиями установки прибора. При этом обратите особое внимание на вентиляцию.

## Встраивание



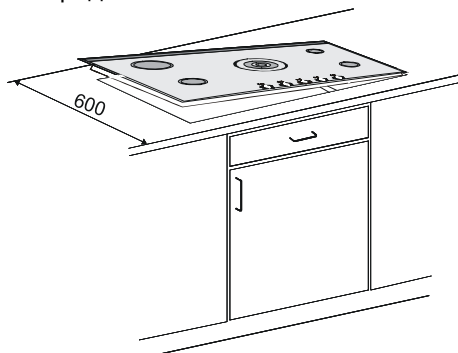
Допустимо применение деревянных плинтусов в столешнице за встроенной варочной панелью, если соблюдаются минимальные расстояния.

Применение пластмассовых плинтусов недопустимо.

Изменение цвета поверхностей объясняется действием света.

Вставьте варочную панель в вырез столешницы и закрепите упругими зажимными элементами.

Варочную панель следует встраивать таким образом, чтобы элементы управления располагались спереди.



## Подключение к электросети

**При подключении варочной панели следует предусмотреть отключающее прибор от электросети размыкающее устройство с минимальным расстоянием между контактами 3 мм.**

В качестве таких размыкающих устройств можно использовать LS-переключатели, предохранители и контакторы.

При подключении к электросети следует использовать соединительные провода по крайней мере типа H05VV-F или H05VVH2-F.

Поперечное сечение: 3G1 мм<sup>2</sup>.

При подключении прибора посредством штекера, розетка для подключения прибора должна оставаться доступной и после монтажа прибора.

Если соединительные провода повреждены, их следует заменить. Замена проводов должна осуществляться только нашей Сервисной службой.

**Эти приборы по типу защиты от пожара относятся к классу «У».** Только приборы этого типа можно пристраивать с одной стороны к столешнице рядом высокому шкафу.

СЕ: Этот прибор соответствует следующим директивам Европейского сообщества:

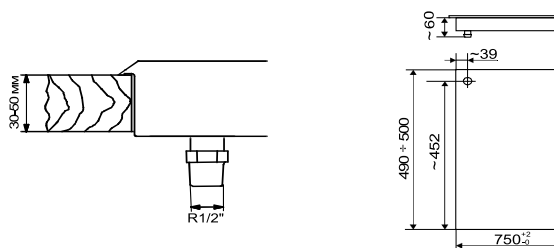
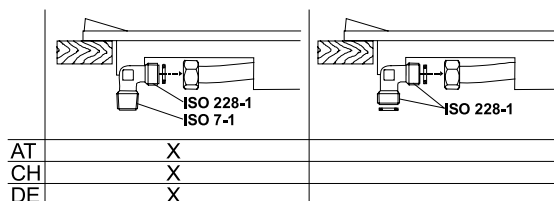
- 72/23/EWG – директива по низкому напряжению;
- 89/336/EWG – директива по электроприборам;
- 90/396/EWG – директива по газовым приборам.

## Подключение к газовой сети (информация для монтажера)

Эти встраиваемые варочные панели относятся к приборам класса 3.

Вид газа, на который варочную панель настроили на заводе, указан с нижней стороны панели рядом с местом подключения газа.

Соединительный уголок с прилагаемым уплотнением привинтите в месте подключения к газовой сети.



В соответствии с действующими инструкциями подключение варочной панели к газопроводу следует производить после предварительной установки запорного крана. Этот кран всегда должен оставаться легкодоступным.

Подключение природного газа или городского газа осуществляется непосредственно через соединительный элемент  $1/2''$ .

Подключение сжиженного газа (пропан-бутан) осуществляется при промежуточном включении соединительной детали диаметром 8x1 мм.

При планировке обратите внимание на положение соединительного элемента. В месте подключения к газовой сети должно иметься легко **доступное** запорное устройство. Мы рекомендуем установить безопасную газовую розетку в соседнем шкафу слева.



Затем Вы можете герметично присоединить непосредственно к соединительному патрубку варочной панели безопасный газовый шланг длиной 80 см в соответствии с DIN 3383.

**Максимальная допустимая длина составляет 2,5 м.**

Этот безопасный газовый шланг следует проложить таким образом, чтобы он не проходил через зоны нагрева и не контактировал с нагретыми деталями варочной панели.

Он должен везде проходить свободно и не контактировать с подвижными деталями кухонной мебели и приборов (например, с выдвижными ящиками).

## **Предостережение**

Включайте предохранители и главный выключатель только после встраивания прибора. Прибор следует встраивать в кухонную мебель в соответствии с этой инструкцией по эксплуатации, монтажу и техническому обслуживанию.

Мы предлагаем обратить внимание на то, что не несем никакой ответственности за прямой и опосредованный ущерб, обусловленный неправильным подключением или неквалифицированным монтажом прибора. В любом случае перед проведением ремонта следует отключить прибор от электросети. Никогда не открывайте прибор, при необходимости свяжитесь с нашей Сервисной службой.

**Особое внимание обратите на герметичность подключения!**

**Подключение прибора к газовой сети может осуществлять только имеющий на это официальное разрешение квалифицированный специалист при соблюдении инструкций DVGW-TRGI 1986/96 или TRF 1988 (Германия) или директивы ÖVGW G1 (Австрия).**

**Кроме того, должны соблюдаться инструкции местной полиции и местных газоснабжающих предприятий.**

Только в этом случае будут соблюдены действующие инструкции и условия подключения местных энерго- и газоснабжающих предприятий.

## Перенастройка конфорок (за исключением конфорки «Wok») на другой тип газа (информация для монтера)

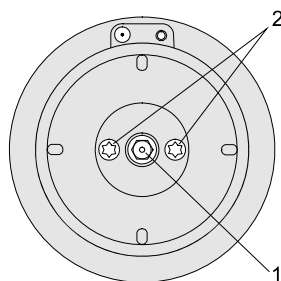
**Жиклеры для перенастройки конфорок на другой вид газа Вы можете запросить в Сервисной службе (см. прилагаемый перечень) или в специализированном магазине.**

**Перед переоборудованием конфорок на другой вид газа следует отключить варочную панель от электросети.**

Вид газа, на который варочную панель настроили на заводе, указан с нижней стороны панели рядом с местом подключения газа.

## Жиклер большого пламени

Удалите крышку горелки, вывинтите жиклер большого пламени (1) и замените его в соответствии с таблицей жиклеров.



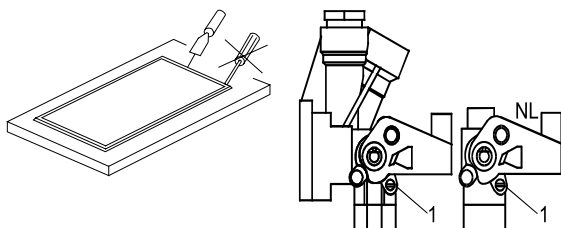
Снимите решетку и крышку горелки.

Ослабьте крепежные винты головки горелки (2) и снимите головку горелки.

Указание: для варочных панелей с конфоркой «Wok» ослабление крепежных винтов горелок см. стр. 11.

Снимите с оси ручку переключателя мощности газовой горелки.

Снимите раму со стеклянной поверхностью и замените жиклер малого пламени (1) в соответствии с таблицей жиклеров.



Затем установите раму со стеклянной поверхностью и привинтите головку горелки.

Наденьте на ось ручку переключателя мощности газовой горелки.

Поверх наклейки с заводскими настройками приклейте этикетку с обозначением замененных жиклеров.

## Проверка стабильности пламени

После переоборудования конфорок проверьте стабильность пламени. Для этого несколько раз поверните ручку зажженной горелки из положения максимального пламени в положение минимального пламени. Пламя при этом не должно гаснуть.

## Таблица жиклеров

Используйте только жиклеры с клеймом!

Горелка	Номинальн. тепловая нагрузка природного газа $H_s / H_i$	Номинальн. присоединенная нагрузка Бутан + пропан	Нагрузка при малом пламени	Природн. газ H/E G 20 20 мбар	Природн. газ LL G 25 20 мбар	Бутан + пропан G 30/31 50 мбар	Бутан + пропан G 30/31 28-30/37 мбар	
сзади справа	1,1 кВт/ 1,0 кВт	1,1 кВт 81 г/ч	0,30 кВт	72 43	79 43	48 26	53 29	большая малая
спереди слева + справа	1,9 кВт/ 1,75 кВт	1,9 кВт 138 г/ч	0,38 кВт	93 48	105 48	60 28	70 31	большая малая
сзади слева	2,8 кВт/ 2,55 кВт	2,8 кВт 203 г/ч	0,60 кВт	125 58	141 58	74 34	83 39	большая малая

Номинальная потребляемая мощность для сжиженного газа (с конфоркой «Wok»):

13,3 кВт – 968 г/ч

## Перенастройка конфорки «Wok» на другой тип газа (информация для монтера)

Жиклеры для переоборудования конфорок на другой вид газа Вы можете запросить в Сервисной службе (см. прилагаемый перечень) или в специализированном магазине.

Перед переоборудованием конфорок на другой вид газа следует отключить варочную панель от электросети.

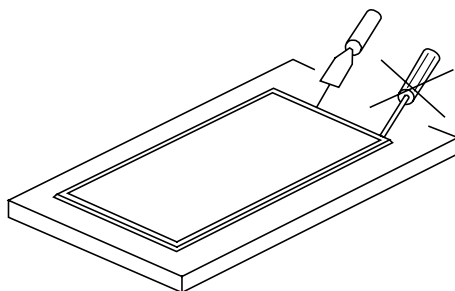
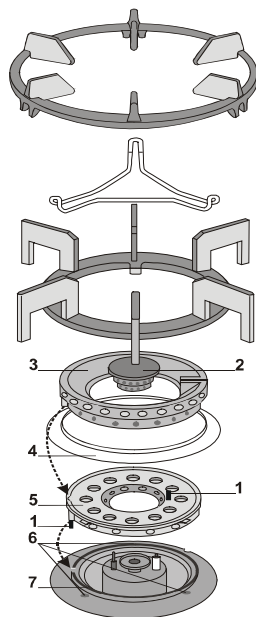
Вид газа, на который варочную панель настроили на заводе, указан с нижней стороны панели рядом с местом подключения газа.

Снимите маленькую крышку горелки (2), большую крышку горелки (3), кольцо горелки (4) и нижнюю часть большой крышки горелки (5).

Вывинтите отверткой 3 крепежных винта (6).

Снимите с оси ручку переключателя мощности горелки «Wok».

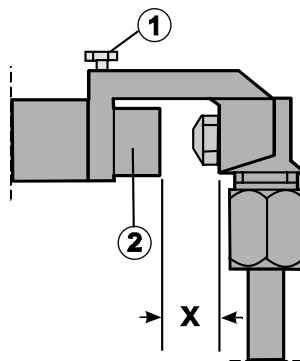
Снимите раму со стеклянной поверхностью.



## Замена главного жиклера

Вывинтите главный жиклер из воздухоподводного рукава с помощью гаечного ключа SW 10 (вращать влево). Одновременно гаечным ключом SW 13 фиксируйте воздухоподводной рукав.

Винтите новый главный жиклер, при этом снова фиксируйте гаечным ключом воздухоподводной рукав.

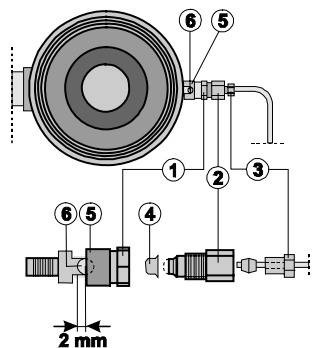


## Регулировка первичного воздуха

Ослабьте стопорный винт (1) и сдвиньте втулку смесителя (2) на расстояние, указанное в таблице жиклеров.

Снова затяните стопорный винт (1).

## Замена пластинки жиклера



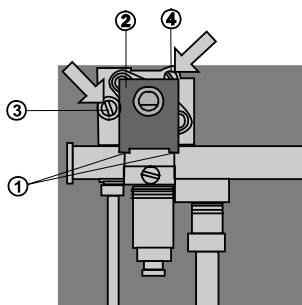
С помощью гаечного ключа SW 8 вывинтите винт (3) из детали с внутренней резьбой (2), при этом фиксируйте эту деталь с помощью гаечного ключа SW 12.

После этого с помощью гаечного ключа SW 12 вывинтите деталь с внутренней резьбой (2) из детали (1), которую при этом фиксируйте с помощью гаечного ключа SW 12.

Выньте из детали (1) содержащуюся в ней пластинку жиклера (4) и замените ее пластинкой жиклера соответствующего номера, который Вы можете узнать из таблицы жиклеров.

Оба отверстия для впуска воздуха (6) скорректируйте на 2 мм путем закручивания воздушной втулки (5).

## Замена жиклера малого пламени



Ослабьте штекерный соединитель (1) микропереключателя (2).

С помощью маленькой отвертки отвинтите оба жиклера малого пламени в газопроводной арматуре.

Выньте жиклеры с помощью кусачек.

Вставьте и закрутите жиклеры в соответствии с таблицей жиклеров.

3 = жиклер малого пламени с малым диаметром расточенного отверстия

4 = жиклер малого пламени с большим диаметром расточенного отверстия

После этого закрутите все детали в обратном порядке и проверьте на герметичность, включив горелку без установленной стеклокерамической поверхности (зажигайте спичками).

Смонтируйте газовую варочную панель, действуя в обратной последовательности.

Поверх наклейки с заводскими настройками приклейте этикетку с обозначением замененных жиклеров.

## Проверка стабильности пламени

После переоборудования конфорок проверьте стабильность пламени.

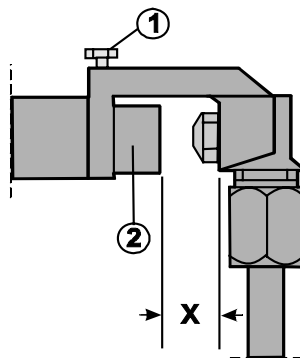
Для этого несколько раз поверните ручку зажженной горелки из положения максимального пламени в положение минимального пламени. Пламя при этом не должно гаснуть.

Используйте только жиклеры с клеймом!

## Таблица жиклеров для конфорки «Wok»

	Природный газ H/E G 20 20 мбар	Природный газ LL G 25 20 мбар	Бутан+ пропан G 30/31 50 мбар	Бутан+ пропан G 30/31 28-30/37 мбар
Главный жиклер	170	185	96	112
Пластика жиклера (главный жиклер для внутренней горелки)	№ 6	№ 34	№ 7	№ 7
Жиклер малого пламени	74,36	88,40	64,20	72,23
Зазор «X» перед смесительной втулкой	10 мм	5 мм	7 мм	9 мм

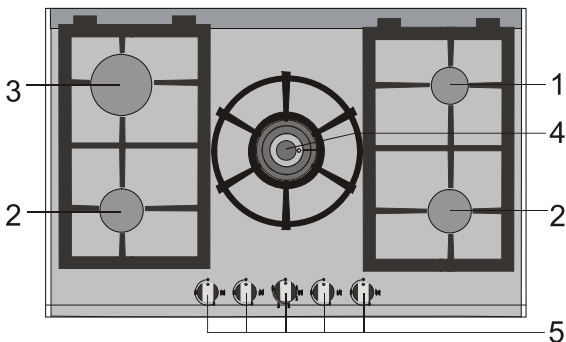
Номинальная тепловая нагрузка природного газа H <sub>s</sub> – H <sub>i</sub>	5,6-5,0 кВт
Номинальная присоединенная нагрузка сжиженного газа	5,6 кВт – 408 г/ч
Нагрузка при малом пламени	0,19 кВт



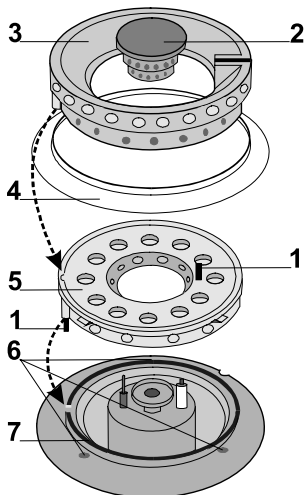
## 2. Эксплуатация

### Ваша новая варочная панель

- 1 Экономичная горелка 1,1 кВт
- 2 Горелка стандартной мощности 1,9 кВт
- 3 Горелка повышенной мощности 2,8 кВт
- 4 Горелка «Wok» 5,6 кВт
- 5 Переключатели мощности газовых горелок



### Важные указания по горелке «Wok»

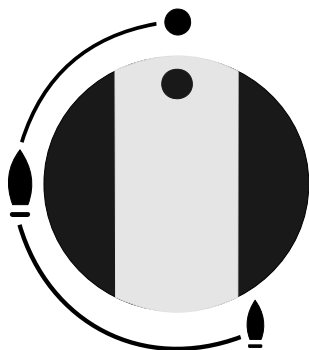


Головку горелки **5** на корпус горелки **7**, а также крышку горелки **3** на головку горелки **5** укладывают таким образом, чтобы **препятствующий** **перекручиванию** **штифт** или **выступ** **ложился** в **отверстие** или **выемку**.

Головка горелки **5** или крышка горелки **2** и **3** должны быть правильно собраны, так как **в противном случае нельзя гарантировать безупречную работу горелки**, да и варочную панель можно повредить.



## Переключатель мощности газовой горелки

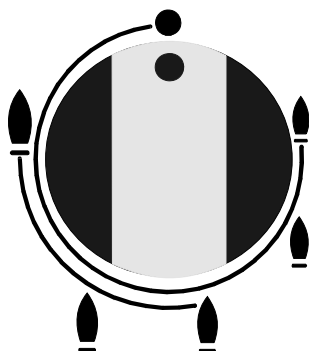


С помощью этого переключателя плавно регулируется мощность газовых горелок.

«Малое пламя» = минимальная мощность

«Большое пламя» = максимальная мощность

## Переключатель мощности газовой горелки «Wok»



### Положения переключателя:

Выключено	Подача газа прекращается
Самое большое пламя	Пламя внешнего и внутреннего кольца горелки установлено на высокий уровень
Большое пламя	Пламя внешнего кольца горелки установлено на низкий уровень, пламя внутреннего кольца горелки установлено на высокий уровень
Малое пламя	Пламя внутреннего кольца установлено на высокий уровень
Самое малое пламя	Пламя внутреннего кольца установлено на низкий уровень

### Пояснение к регулировке мощности переключателем:

---

Чтобы довести жидкость до кипения, установите переключатель в положение «Самое большое пламя» или «Большое пламя». Для варки на «медленном огне» можно установить переключатель в любое положение между «Самым большим пламенем» и «Малым пламенем».

Следует проследить за тем, чтобы при быстром переключении на низкую мощность пламя не гасло.

---

- ❑ Для уменьшения уровня пламени с высокого до низкого поверните переключатель мощности конфорки влево до необходимого положения.
- ❑ Для увеличения уровня пламени с низкого до высокого поверните переключатель мощности конфорки вправо до необходимого положения, при этом **на конфорке должна находиться кастрюля**.

---

## Поджиг

Сначала, надавливая на ручку переключателя мощности горелки, поверните ее влево (против часовой стрелки) до положения «Самое большое пламя» или «Большое пламя».

Для моделей с устройством автоматической блокировки подачи газа с силой нажмите на ручку; только теперь газ появится в горелке и загорится под действием устройства синхронизированного искрового поджига.

В моделях без устройства автоматической блокировки подачи газа газ идет из горелки, как только ручка переключателя мощности устанавливается в положение «Самое большое пламя» или «Большое пламя».

С силой нажмите на ручку, чтобы газ загорелся под действием устройства синхронизированного искрового поджига.

---

## Модели с устройством автоматической блокировки подачи газа

Не нажимайте на ручку переключателя мощности в течение более чем 15 секунд. Если пламя в горелке не появится в течение этих 15 секунд, отпустите ручку и откройте дверь для проветривания помещения, или подождите, по меньшей мере, одну минуту перед повторной попыткой поджига.

После успешного поджига удерживайте ручку нажатой в течение нескольких секунд (примерно 6-7 секунд), пока газ не начнет идти без удержания ручки (для этого должен в достаточной степени нагреться термодатчик). Если Вы отпустите ручку слишком рано, пламя погаснет.

**Каждая газовая горелка оснащена устройством автоматической блокировки подачи газа! Для Вас это означает, что если пламя погаснет (например, зальется кипящей жидкостью), газ перестанет идти.**

---

## Модели без устройства автоматической блокировки подачи газа

Если по какой-либо причине пламя в горелке погасло, переведите ручку переключателя мощности в выключенное состояние и подождите, по меньшей мере, одну минуту перед повторной попыткой поджига.

---

## Выключение подачи газа

Выключение газа осуществляется путем поворота переключателя мощности в начальное положение.

---

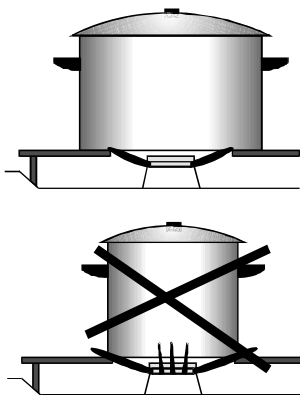
## Примечания

Использование варочных панелей с газовыми конфорками ведет к образованию тепла и влажности в помещении, где они располагаются. По этой причине следует обеспечить хорошее проветривание кухни: для этого должны быть открыты естественные вентиляционные отверстия или следует использовать механическое вентиляционное устройство (например, вытяжку).

При длительной и интенсивной эксплуатации варочной панели может потребоваться дополнительная вентиляция, достигаемая, например, путем открывания окна или путем использования более эффективной вентиляции, например, с помощью более мощного механического вентиляционного устройства на высокой ступени мощности.

### 3. НА ЧТО СЛЕДУЕТ ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ

#### Некоторые замечания относительно посуды



Чтобы обеспечить максимальную эффективность использования пламени, пламя не должно выходить за пределы размеров дна посуды, которая стоит на конфорке, т.е. размер дна посуды должен быть таким, чтобы полностью закрывалось пламя.

Если Вы будете всегда ставить посуду на конфорку соответствующего размера, это сэкономит Вам деньги, время и энергию.

Следите за тем, чтобы кастрюля находилась по центру горелки.

	Рекомендуемый диаметр посуды	Минимальный диаметр посуды
Экономичная горелка	100-160 мм	100 мм
Горелка стандартной мощности	140-200 мм	120 мм
Горелка повышенной мощности	180-240 мм	160 мм
Горелка «Wok»: для основной решетки	140-280 мм	140 мм
для дополнительной решетки	< 140 мм	

#### Указания по приготовлению пищи на конфорке «Wok»

Диаметр дна кастрюли или сковороды не должен превышать 28 см. При использовании посуды большего размера горячие газы, образующиеся при горении, выходят из-под посуды и наносят ущерб столешнице или стене, если они не изготовлены из жаропрочных материалов.

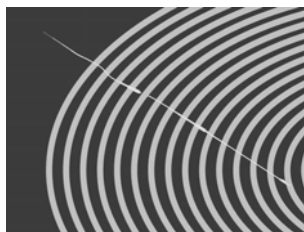
В случае кастрюль с диаметром меньше 14 см используйте, пожалуйста, вспомогательную решетку. Это гарантирует устойчивость кастрюли. При использовании вспомогательной решетки всегда устанавливайте переключатель мощности в положение между низким и самым низким уровнем пламени.

При приготовлении пищи на конфорке «WOK» используйте кольцо-насадку «WOK».

## Перед первым приготовлением пищи

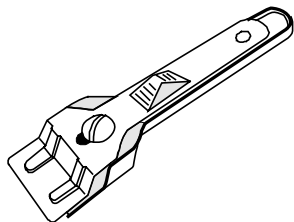
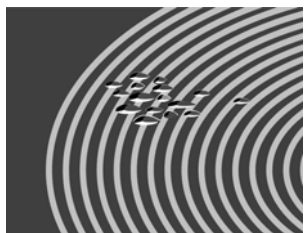
Одну за другой включайте конфорки на три минуты без посуды на максимальной мощности. Тем самым Вы устранили характерный для новых приборов запах.

## Важные указания



Ваша стеклокерамическая варочная панель выполнена из очень прочного материала и при правильной эксплуатации может выдерживать все нагрузки, возникающие в домашнем хозяйстве. Однако перед первым использованием панели, пожалуйста, прочтите следующие замечания:

- ❑ Варочная панель предназначена для использования только в домашнем хозяйстве.
- ❑ Панель можно использовать только для приготовления пищи. Не используйте варочную панель в качестве полки или рабочего стола.
- ❑ Не ставьте на огонь пустые эмалированные кастрюли. Вы можете повредить дно кастрюли, а при ее передвижении поцарапать поверхность варочной панели. Заусеницы и ободки на дне кастрюль и сковородок также могут поцарапать поверхность панели.
- ❑ Песчинки, попавшие, например, при чистке овощей, также могут вызвать царапины.
- ❑ Обратите внимание на то, что твердые или острые предметы, например, банки со специями, не следует ронять на панель. Вы можете повредить ее.
- ❑ Если появились трещины, щели или разломы, следует сразу прекратить эксплуатацию панели. Отключите предохранители и прекратите подачу газа к панели.
- ❑ Панель нельзя использовать для обогрева помещения.



- ❑ Прибор нельзя использовать для приготовления пищи в алюминиевой фольге или пластмассовой посуде. Эти материалы расплавляются.
- ❑ Расплавленный сахар или продукты питания с сахаром, выкипевшие и попавшие на поверхность панели, следует сразу же удалять, пока они еще горячие, с помощью скребка для чистки стекла, иначе появятся повреждения.
- ❑ Поверхности, на которых происходит приготовление пищи, и нагревательные элементы панели нагреваются при работе до высоких температур. Поэтому не допускайте детей к оборудованию. Особенно легко обжечься о детали горелок и подставки для посуды.
- ❑ Перегретые жиры и масло легко воспламеняются. Поэтому следует готовить пищу в жире или в масле, например, картофель-фри, только под непрерывным присмотром.
- ❑ Никогда не закрывайте вентиляционное отверстие, например, кухонным полотенцем.
- ❑ Не зажигайте пламя в газовой горелке, пока все детали газовой горелки не будут правильно собраны.
- ❑ Никогда не оставляйте пламя в газовой горелке, если на ней не стоит посуда.
- ❑ Никогда не стерилизуйте пламенем продукты под вытяжкой. Открытое пламя может привести к воспламенению вытяжки.
- ❑ Электрические кабели не должны соприкасаться с газовым пламенем или с теми участками варочной панели, которые могут нагреваться. Это может привести к выходу из строя панели и изоляции кабеля.
- ❑ При неисправности всегда отключайте варочную панель от электросети и газоснабжения.
- ❑ За скороварками следует присматривать, пока они не достигнут требуемого давления. Сначала поверните переключатель мощности в положение максимального нагрева, и после этого в нужный момент поверните переключатель мощности в положение более низкого нагрева.
- ❑ Эту варочную панель нельзя устанавливать в транспортных средствах.
- ❑ При обращении в нашу Сервисную службу (см. перечень центров), пожалуйста, сообщите номера E и FD Вашего прибора.

---

## 4. ЧИСТКА И УХОД

---

### Как ухаживать за Вашей варочной панелью

Правильный уход за панелью гарантирует, что она будет привлекательно выглядеть в течение долгого времени, и одновременно с этим облегчает чистку.

Чтобы сохранять привлекательный внешний вид стеклянных и стальных деталей варочной панели, используйте для чистки губку с мыльной водой (или обычное моющее средство), причем чистку следует выполнять только при полностью остывшем приборе. Затем отполируйте поверхность чистой и сухой тряпкой или, что более предпочтительно, замшей. Не допускайте попадания жидкости, содержащей кислоту (лимонный сок, уксус и т.д.), на эмалированные поверхности.

Ручки управления снимите для чистки, потянув их вверх. Никогда не используйте для снятия ручек плоскогубцы или рычаги.

---

### Чистка

Важно чистить варочную панель после каждого использования.

Используйте только рекомендуемые чистящие средства.

Не следует использовать для чистки аэрозоль для духовок.

Загрязнения с **горячей варочной панели** могут быть легко удалены входящим в комплект поставки скребком для чистки стекла.

По окончании приготовления пищи тщательно чистите панель, так как даже небольшие загрязнения пригорают, когда Вы включите ее в следующий раз.

## Чистящие средства, предназначенные для чистки варочных панелей из стеклокерамики

Чистящие средства	Торговые организации
Скребок для стекла	Магазины строительных, электро- и хозяйственных товаров, Служба сервиса
Дополнительные лезвия	Магазины строительных, галантерейных товаров, торговые организации по продаже товаров для художников, Служба сервиса
АКО Milk; активный очиститель для стеклокерамики; blanco rein; CERA CLEN; domol; Dr. Beckmann; Frisch Aktiv; очиститель варочных панелей; очиститель для поверхностей CERAN; средство для чистки стеклокерамики/нержавеющей стали; Sidol für Ceran & Stahl; Stahl-fix; Technik & Service; очиститель стеклокерамики UNA; Viss для варочных поверхностей CERAN; WECO; ZEKOL; cera-fix; Hakasil	Магазины галантерейных, электро- и хозяйственных товаров, супермаркеты, универсальные магазины

### Неподходящие чистящие средства:

Ни в коем случае не пользуйтесь губками с царапающей поверхностью или абразивными чистящими средствами. Кроме того, не разрешается пользоваться такими агрессивными химическими чистящими средствами, как средства в аэрозольной упаковке для чистки духовых шкафов или пятновыводители.



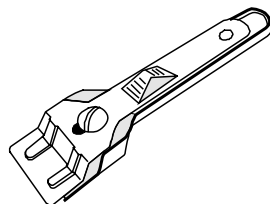
## Слабое загрязнение стекло-керамической поверхности

Слабые загрязнения следует удалить влажной тряпкой или теплым раствором моющего средства. Оставшееся на поверхности моющее средство смойте холодной водой, после чего вытрите поверхность насухо.

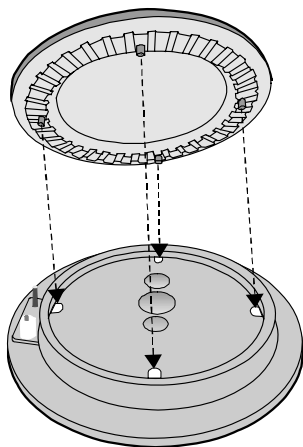
**Пятна из-за воды**, которые появляются из-за выкипевшей воды, следует удалять уксусом или лимонным соком, либо средствами для растворения извести. Если какое-либо из этих средств случайно попало на раму варочной панели, его следует сразу же удалить влажной тряпкой, иначе появятся матовые пятна.

## Сильное загрязнение стекло-керамической поверхности

**Очень сильные загрязнения и пригоревшие остатки пищи** лучше всего удалять с помощью скребка для чистки стекла. Пожалуйста, используйте скребок осторожно – иначе Вы можете пораниться.

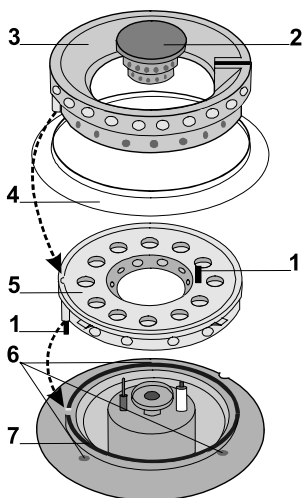


## Горелка и крышка горелки газовой конфорки



- ❑ Чистку можно начинать только после того, как горелка после использования снова остыла до нормальной температуры, то есть до нее можно дотронуться рукой.
- ❑ Чистку следует проводить с использованием обычной теплой воды, имеющегося в продаже чистящего средства, мягкой губки или обычной тряпки.
- ❑ При сильных загрязнениях рекомендуется съемные части горелки перед чисткой сначала замочить в теплой воде.
- ❑ Следует по возможности избегать соскабливания и соскребания приставших остатков пищи.
- ❑ Чистка агрессивными химическими средствами, кислотами или растворителями может привести к повреждениям горелки.
- ❑ Грубые губки и наждачная бумага повреждают поверхности варочной панели, также как и мелкий песок или стекловата.
- ❑ **Не следует мыть** крышки горелок в посудомоечной машине.

## Крышка горелки конфорки «Wok»



После чистки поверхностей прибора обратите внимание на то, чтобы крышка была правильно установлена на горелку. В противном случае невозможно будет пользоваться электроподжигом. Перед установкой горелка и крышка горелки должны быть абсолютно сухими.

- ❑ Чистите крышку горелки только после того, как она охладилась до нормальной температуры, то есть до нее можно дотронуться рукой.
- ❑ Чистку следует проводить с использованием обычной теплой воды, имеющегося в продаже чистящего средства, мягкой губки или обычной тряпки.
- ❑ При сильных загрязнениях рекомендуется съемные части горелки перед чисткой сначала замочить в теплой воде.
- ❑ Следует по возможности избегать соскабливания и соскребания приставших остатков пищи.
- ❑ Чистка агрессивными химическими средствами, кислотами или растворителями может привести к повреждениям горелки.
- ❑ Грубые губки и наждачная бумага повреждают поверхности варочной панели, также как и мелкий песок или стекловата.
- ❑ Не следует мыть крышки горелок в посудомоечной машине.

После чистки поверхностей прибора обратите внимание на то, чтобы крышка была правильно установлена на горелку. В противном случае невозможно будет пользоваться электроподжигом. Перед установкой горелка и крышка горелки должны быть абсолютно сухими.

---

## Решетка для посуды

- ❑ Чистку решетки для посуды начинайте только после того, как она остынет до нормальной температуры, т.е. до нее можно будет дотронуться рукой.
- ❑ Для чистки решетку для посуды Вы можете снять с варочной панели.
- ❑ Чистку следует проводить с использованием обычной теплой воды, имеющегося в продаже чистящего средства, мягкой губки или обычной тряпки.
- ❑ Никогда не применяйте для чистки острые или абразивные чистящие средства.
- ❑ Следует по возможности избегать соскабливания и соскребания приставших остатков пищи.
- ❑ Чистка с применением агрессивных химических средств так же вредна, как и чистка с использованием кислот или растворителей.
- ❑ Грубые губки и наждачная бумага повреждают поверхности варочной панели, также как и мелкий песок или стекловата.
- ❑ Решетку для посуды **не следует** мыть в посудомоечной машине.

Перед установкой на варочную панель решетка для посуды должна быть абсолютно сухой.