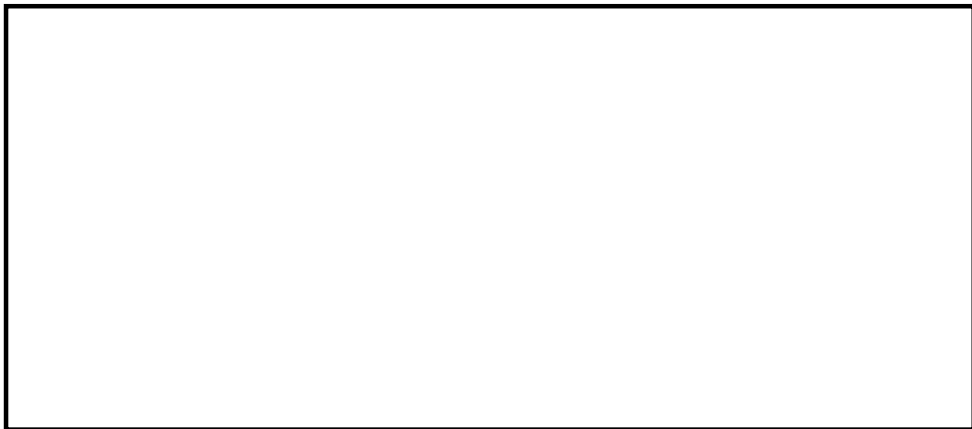


SIEMENS



[uk] Інструкція з використання 3

Siemens - Electrogeräte GmbH
Carl - Wery - Straße 34
81739 München

Cod. 9000523158 A

SIEMENS

www.siemens-home.com


Шановні покупці!

Дякуємо вам за ваш вибір. Цей практичний, сучасний та функціональний електроприлад виготовлено з матеріалів найвищого гатунку, які пройшли суворий контроль якості під час усього процесу виробництва та ретельні випробовування, щоб задовольнити всім вашим потребам під час приготування їжі.

Тому просимо вас **ознайомитися з цими простими інструкціями та дотримуватися їх**, щоб отримати чудові результати з самого початку використання приладу. В інструкціях міститься **важлива інформація**, що стосується не тільки користування приладом, але й вашої безпеки і догляду за панеллю.

Під час транспортування наша продукція потребує захисної упаковки. Ми використовуємо тільки вкрай необхідну упаковку, і вся вона підлягає вторинній переробці. Разом з нами ви можете посприяти збереженню навколишнього середовища: залиште упаковку в найближчому до вашого будинку контейнері, призначеному для цієї мети. Використану олію не можна зливати в мийку, оскільки це завдає великої шкоди навколишньому середовищу. Зберіть олію в посудину з кришкою та віднесіть до відповідного пункту прийому або, якщо таких пунктів у вашому місті не існує, помістіть посудину в сміттевий бак (звідти вона потрапить на обладнане звалище; це не є оптимальним варіантом, але так можна запобігти забрудненню води). Ваші діти та ви самі оціните переваги такого дбайливого ставлення. Перед утилізацією приладу, що відслужив свій термін, зробіть його непридатним для використання. Після цього здайте прилад до пункту прийому вторинної сировини. Адресу найближчого подібного пункту можна отримати в місцевих органах влади.

Упаковка та старі прилади

Якщо на табличці з характеристиками присутній символ , дотримуйтесь наступних рекомендацій:

Утилізація відходів з дотриманням вимог охорони довкілля



Розпакуйте прилад та залиште упаковку там, де її буде утилізовано з дотриманням вимог охорони довкілля.

Даний прилад відповідає вимогам Європейської директиви 2002/96/CE про електричні та електронні прилади, відомої як WEEE (waste of electrical and electronic equipment).

Дана директива визначає дійсні на всій території Європейського Союзу загальні вимоги щодо видалення й утилізації відходів електричних та електронних приладів.

ЗМІСТ

Застереження щодо безпеки 5

Зовнішній вигляд варильної панелі 7

Газові конфорки 8

Рекомендований діаметр посуду 9

Поради з приготування страв 10

Поради з використання 11

Щодо приготування страв 11

Щодо очищення та догляду 12

Несправності 13

Умови гарантії 14

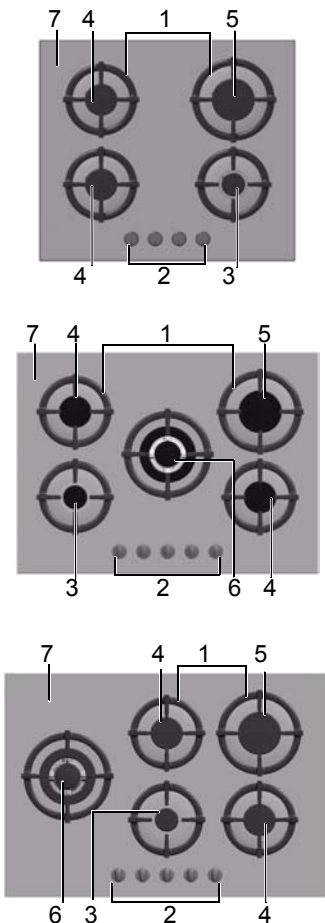
Застереження щодо безпеки

- **Уважно прочитайте цю інструкцію** з експлуатації, щоб ефективно та безпечно готувати на цьому приладі.
- Згідно з діючими нормами, монтаж приладу та його переналаштування для використання з іншими типами газу повинен виконувати **офіційно сертифікований спеціаліст**.
- Перед початком монтажу нової варильної панелі переконайтеся, що **всі розміри є вірними**.
- Даний прилад не можна приєднувати до димаря для відведення димових газів.
- Наступні інструкції призначені тільки для країн, позначення яких знаходиться на приладі; щоб пристосувати прилад до умов його використання у конкретній країні, треба вдатися до технічних інструкцій.
- Приміщення, в якому розміщується прилад, повинне бути обладнане діючою **вентиляцією, що відповідає нормам**. (Загальні правила монтажу газових приладів у житлових приміщеннях, Офіційний державний вісник № 281, 24-11-93).
- Захищайте прилад від сильних протягів, оскільки конфорки можуть згаснути.
- На заводі даний прилад налаштовано на тип газу, вказаний у таблиці з характеристиками. У разі необхідності переналаштування зверніться до нашого **сервісного центру**.
- Не виконуйте робіт усередині приладу. У разі необхідності зверніться до нашого сервісного центру.
- Добре **збережіть** інструкції з експлуатації та монтажу, щоб їх можна було передати разом з приладом у разі зміни власника.
- Не використовуйте **пошкоджений прилад**.
- Поверхні приладів, призначених для приготування їжі та опалення, під час використання нагріваються, будьте обережні. **Ніколи не дозволяйте дітям наближатися до варильної панелі**.
- Користуйтеся даним приладом тільки для приготування їжі, **в жодному разі не використовуйте його для опалювання**.
- Перегріті жир та олія швидко займаються. Тому, коли ви готуєте страви з використанням жиру й олії, наприклад картоплю фрі, за ними треба доглядати.

- Для гасіння жиру або олії, що зайнялися, в жодному разі не можна використовувати воду. **ЦЕ НЕБЕЗПЕЧНО!** Можна отримати опіки. Закрийте посуд, щоб перекрити доступ кисню до вогню, та вимкніть конфорку.
- У разі несправності відключіть прилад від системи газопостачання та електромережі. Для проведення ремонту зверніться до нашого **сервісного центру**.
- Не встановлюйте на газові та електричні конфорки деформований, нестійкий посуд, щоб запобігти його випадковому перевертанню.
- Якщо ручку заклинило, не прикладайте до неї надмірних зусиль. Негайно зверніться до **нашого офіційного сервісного центру** для проведення її ремонту або заміни.
- Не використовуйте для очищення варильної панелі парочистувачі, оскільки існує небезпека ураження електричним струмом.
- Даний прилад не призначено для використання особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями та особами, яким бракує досвіду або знань, включаючи дітей, якщо вони не знаходяться під доглядом особи, відповідальної за їх безпеку, або не отримали від неї інструкцій щодо експлуатації приладу.
- Не лишайте працюючий прилад без нагляду.
- Малюнки, наведені в даній інструкції, є орієнтовними.

**У РАЗІ НЕВИКОНАННЯ НАВЕДЕНИХ ВИЩЕ
ЗАСТЕРЕЖЕНЬ ЩОДО БЕЗПЕКИ ВИРОБНИК
ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ НЕ НЕСЕ.**

Зовнішній вигляд варильної панелі:



- 1 Решітки
- 2 Ручки управління
- 3 Економічна конфорка потужністю до 1 кВт
- 4 Стандартна конфорка потужністю до 1,75 кВт
- 5 Конфорка підвищеної потужності, до 3 кВт
- 6 Потрійна конфорка потужністю до 3,6 кВт
- 7 Поверхня варильної панелі

Газові конфорки

Мал. 1



Біля кожної ручки управління, розташованої на духовій шафі або панелі управління, є позначення конфорки, якою вона керує. Мал. 1.

Для запалення конфорки натисніть ручку обраної конфорки й поверніть її ліворуч у положення максимальної потужності, утримуючи ручку у цьому положенні кілька секунд, доки конфорка не запалиться, а потім припиніть натискання та встановіть ручку в потрібне положення.

Якщо вогонь не запалився, повторіть описані дії знову.

Якщо варильна панель не має системи автоматичного електрозапалювання, для запалення конфорок піднесіть до пальника полум'я (запальнички, сірників тощо). Якщо запальні свічки забруднені, електрозапалювання не зможе працювати нормально, тому підтримуйте максимальну чистоту. Очищення свічок здійснюється за допомогою маленької щітки, маючи на увазі, що запальні свічки треба берегти від різких ударів. Якщо варильна панель оснащена **запобіжними клапанами системи захисту від витікання газу**, що запобігають виходу газу, коли конфорки випадково гаснуть, запалюйте вогонь таким же чином, але утримуйте ручку натиснутою, доки полум'я не займеться, і продовжуйте натискати ручку ще кілька секунд після запалення. Якщо вогонь не запалився, повторіть описані дії знову, але на цей раз утримуйте ручку натиснутою близько 10 секунд.

Щоб загасити конфорку, поверніть ручку управління праворуч до положення ●. При цьому знову спрацює система запалювання, це є **цілком нормальним**.

На вашій сучасній та функціональній варильній панелі встановлені ручки плавного регулювання, що дозволяють **точно регулювати** полум'я в межах між максимальним та мінімальним положеннями.

Деякі моделі варильних панелей мають **потрійну** конфорку, дуже практичну і зручну для приготування їжі у пательні для паельї, китайському воці (для усіх видів азіатських страв) тощо.

Використання газової варильної панелі підвищує температуру та вологість у приміщенні, де її встановлено. Треба забезпечити якісну вентиляцію кухні: слід тримати відкритими отвори для природної вентиляції або встановити пристрій для механічної вентиляції (витяжку). Під час тривалого використання приладу може знадобитися додаткова вентиляція,

наприклад відкриття вікна (без утворення протягів), або підвищення потужності механічної витяжки, якщо вона є. Полум'я помаранчевого кольору є нормальним, воно виникає в результаті присутності пилу в повітрі, розлиття рідин тощо.

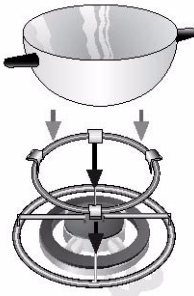
Рекомендований діаметр посуду (см)

Відповідно до моделі:

КОНФОРКА	МІНІМАЛЬНИЙ Ø ПОСУДУ	МАКСИМАЛЬНИЙ Ø ПОСУДУ
Потрійна:	22 см	
Підвищеної потужності:	22 см	26 см
Стандартна:	14 см	20 см
Економічна:	12 см	14 см

Додаткові решітки:

Мал. 2.



Деякі моделі варильних панелей поставляються з додатковою решіткою, яка обов'язково потрібна для використання на потрійних конфорках посуду діаметром більше 26 см, наприклад пателень-гриль, глиняних сотейників, і будь-якого посуду з випуклим дном (китайського воку тощо). Мал. 2.

Якщо така решітка не входить в комплектацію варильної панелі, у фірмовому сервісному центрі можна придбати таку додаткову решітку з артикулом 484138.

Решітка для кавоварки: Деякі моделі варильних панелей можуть постачатися з додатковою решіткою для кавоварки; цю решітку використовують лише на економічній конфорці для посуду діаметром менше 10 см. Якщо така решітка не входить в комплектацію варильної панелі, у фірмовому сервісному центрі можна придбати таку решітку для кавоварки з артикулом 184200.

Виробник не несе відповідальності, якщо ці додаткові решітки не використовуються або використовуються неправильно.

Поради з приготування страв:

Дані поради є орієнтовними.

	Дуже велике полум'я Велике полум'я	Середнє полум'я	Мале полум'я
Потрійна	Відварювання, приготування, смаження, підрум'янення, приготування паельї, азійських страв (на воці).	Розігрівання й підтримання температури: готові страви, приготовані страви.	
Підвищеної потужності	Ескалоп, біфштекс, омлет, смажені страви.	Рис, соус бешамель, рагу.	Відварювання на парі: риба, овочі.
Стандартна	Картопля на парі, свіжі овочі, густі страви з бобовими, макаронні вироби.	Розігрівання й підтримання температури: приготовані страви, приготування ніжних страв.	
Економічна	Приготування: тушковані страви, молочна рисова каша, карамель.	Розморожуван-ня і повільне приготування: бобові, фрукти, заморожені продукти.	Приготування/ розтоплювання: вершкове масло, шоколад, желатин.

Поради щодо приготування страв

НЕ МОЖНА



Не використовуйте малий посуд на великих конфорках. Вогонь не повинен торкатися боковин посуду.



Не готуйте їжу без кришки або зі зсунутою кришкою, інакше частина енергії втрачається.



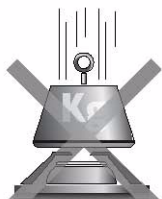
Не використовуйте посуд з деформованим дном, у ньому подовжується час приготування їжі та зростає споживання енергії.



Не ставте посуд не по центру конфорки, він може перекинутися.



Не використовуйте посуд великого діаметру на конфорках, що знаходяться біля ручок управління, якщо при встановленні у центр конфорки такий посуд зможе торкатися ручок або наблизитися до них настільки, щоб викликати підвищення температури в цій зоні та пошкодження ручок.



Не ставте посуд безпосередньо на конфорку.

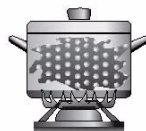
Не використовуйте занадто важкі предмети, не стукайте по варильній панелі важкими предметами.

СЛІД

Завжди використовуйте **посуд**, придатний для використання з відповідною конфоркою, щоб запобігти надмірному споживанню газу та забрудненню посуду.



Завжди накривайте посуд **кришкою** під час приготування їжі.



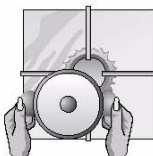
Використовуйте тільки казанки, пательні та каструлі з **пласким і товстим дном**.



Розміщуйте посуд **по центру** конфорки.



Ставте посуд **на решітку**. Перед використанням варильної панелі перевірте, щоб **решітки і кришки** конфорок були правильно встановлені.



Будьте **обережні** під час пересування посуду на варильній панелі.



Нагрівайте тільки одну посудину на конфорці. Для потрібної конфорки використовуйте додаткову решітку.

Щодо очищення та догляду:

НЕ МОЖНА



НИКОЛИ не використовуйте **абразивні** миючі засоби, загострені предмети, металеві губки, ножі тощо для усунення залишків їжі, що пригоріли на варильній панелі, решітках та конфорках.

НЕ використовуйте для очищення варильної панелі **пароочишувачі**, вони можуть пошкодити варильну панель.

НЕ залишайте **кислі** рідини (сік лимону, оцет тощо) на поверхні варильної панелі.



СЛІД

Після того як прилад охолоне, очистіть його за допомогою **губки, води та миючого засобу**. Одразу видаляйте всю рідину, що перелилася, це заощадить майбутні зусилля.



Для підтримання чистоти конфорок та решіток **час від часу їх слід очищати**, занурюючи у мильний розчин у воді та протираючи неметалевою щіткою, щоб усі отвори та щілини були абсолютно вільними та забезпечували правильне утворення полум'я. Завжди ретельно витирайте кришки конфорок та решітки, якщо вони мокрі.



Після очищення та просушування пальників **перевірте**, щоб кришки були правильно встановлені на розсікачах конфорок.



Внаслідок дії високих температур кришка кільця потрійної конфорки та такі ділянки з нержавіючої сталі, як поверхня варильної панелі, ділянки навколо конфорок тощо, з плином часу можуть знебарвлюватися. Це є **ЦІЛКОМ НОРМАЛЬНИМ**. Щоразу після використання очищуйте їх спеціальними засобами для нержавіючої сталі. Після миття решіток висушуйте їх повністю перед тим, як знову почати готування на них. Присутність вологи або крапель води на початку приготування може пошкодити емаль. Якщо решітки на варильній панелі мають гумові підкладки, **будьте обережні** під час очищення решіток — підкладки можуть злетіти, і тоді решітка може подряпати прилад при наступному використанні. Засіб для очищення нержавіючої сталі не можна використовувати у зоні навколо ручок. Його використання може призвести до стирання символів, нанесених трафаретним друком.

Несправності

Не завжди слід відразу звертатися до сервісного центру. У багатьох випадках несправності можна виправити самостійно. У наведеній далі таблиці є кілька порад.

Важлива примітка:

Тільки уповноважений персонал нашого сервісного центру може виконувати ремонт системи подання газу та електричних компонентів приладу.

Що сталося	Можлива причина	Спосіб усунення несправності
...якщо загальна робота електричної системи приладу порушена?	<ul style="list-style-type: none">- Пошкоджений топкий запобіжник.- Спрацював автоматичний роз'єднувач або диференційний вимикач.	<ul style="list-style-type: none">- Перевірте топкий запобіжник на загальному щитку та замініть його, якщо він пошкоджений.- Перевірте на головному електрощиті, чи не спрацював автоматичний запобіжник або диференційний вимикач.
...якщо не працює автоматичне електрозапалювання?	<ul style="list-style-type: none">- Можливо, між свічками запалювання і пальниками потрапили рештки продуктів або миючих засобів.- Пальники мокрі.- Кришки конфорок неправильно встановлені.	<ul style="list-style-type: none">- Слід ретельно очистити проміжок між свічками запалювання і пальниками.- Ретельно витріть кришки конфорок і свічки запалювання.- Перевірте, щоб кришки було встановлено правильно.
...якщо полум'я конфорок не є рівномірним?	<ul style="list-style-type: none">- Деталі конфорки встановлені неправильно.- Щілини виходу газу з конфорок забруднені.	<ul style="list-style-type: none">- Встановіть деталі правильно.- Очистіть щілини виходу газу з конфорок.
...якщо газ виходить погано або не виходить зовсім?	<ul style="list-style-type: none">- Подача газу перекрита проміжними вентилями.- Якщо газ подається з балону, перевірте, чи балон не спорожнів.	<ul style="list-style-type: none">- Відкрийте проміжні вентиля.- Замініть балон на повний.
...якщо на кухні відчувається запах газу?	<ul style="list-style-type: none">- Відкритий кран однієї з конфорок.- Можливий витік газу у місці з'єднання з балоном.	<ul style="list-style-type: none">- Виконайте перевірку.- Перевірте, чи з'єднання виконане правильно.
...якщо системи захисту від витікання газу конфорок не працюють?	<ul style="list-style-type: none">- Ручку управління не було натиснуто протягом достатнього часу.- Щілини виходу газу з конфорок забруднені.	<ul style="list-style-type: none">- Після запалювання конфорки утримайте ручку натиснутою ще декілька секунд.- Очистіть щілини виходу газу з конфорок.

У разі необхідності зверніться до нашого сервісного центру, вказавши ідентифікаційні номери:

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

Вони містяться на табличці з характеристиками приладу, що розташована в нижній частині варильної панелі.

Умови гарантії

Умови гарантії на цей прилад визначаються представництвом нашої компанії в країні, де було здійснено покупку. За необхідності, продавець, у якого було куплено цей прилад, може у будь-який момент надати вам додаткову інформацію. У будь-якому випадку, щоб скористатися гарантією, треба надати документальне підтвердження покупки.

Виробник залишає за собою право на внесення змін.