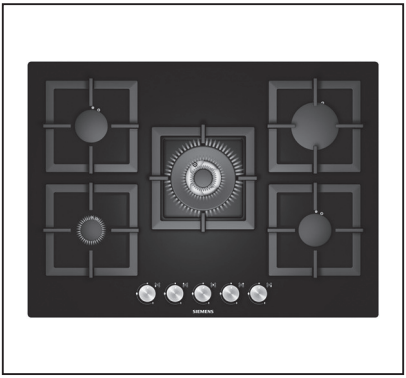
SIEMENS

Инструкция по эксплуатации



Газовая
варочная панель

EP716QB21E

Q4AR 901791

Содержание

Указания по технике безопасности 2

Ваша новая варочная панель 5

Дополнительные принадлежности 7

Газовые конфорки 9

Поджиг газовой конфорки вручную 10

Автоматический поджиг газовой конфорки . . . 10

Система безопасности 11

Выключение газовой конфорки 11

Ступени мощности 11

Примечания 12

Рекомендации по приготовлению блюд 13

Посуда 14

Подходящая посуда 14

Советы по эксплуатации 14

Чистка и уход 16

Чистка 16

Уход 17

Устранение неисправностей 18

Сервисная служба 19

Упаковка и старые приборы 20

Изготовитель не исключает возможности распространения данной инструкции также на новые модели продукции, которые будут выведены на рынок после изготовления тиража этой инструкции по эксплуатации при условии, что новые модели продукции будут идентичны актуальным с точки зрения особенностей их эксплуатации.

Данная инструкция по эксплуатации распространяется также на модели EP612PB21E, EP616PB11E, EP616PB21E, EP618HB21E, EP618PB21E, EP716IB21E, EP716QB11E, EP718QB21E, EP816SB21E.

Право на внесение изменений изготовитель оставляет за собой.

Указания по технике безопасности

Внимательно прочтите эту инструкцию по эксплуатации. Только после этого Вы сможете эффективно и безопасно использовать Ваш прибор.

Все работы по монтажу прибора, его настройке и переоборудованию на другой вид газа должны производиться уполномоченным специалистом при выполнении всех действующих положений и установленных законом норм, а также предписаний местных газо- и энергоснабжающих компаний.
Работы по переоборудованию варочной панели на другой вид газа мы рекомендуем поручить квалифицированным специалистам нашей Сервисной службы.

Перед началом монтажа Вашей новой варочной панели Вы должны убедиться, что выполнение монтажа в соответствии с указаниями инструкции по монтажу возможно.

Монтаж этой варочной панели должен производиться только в хорошо вентилируемом помещении и только в соответствии с действующими предписаниями и директивами по вентиляции. Прибор не должен подключаться к дымовой трубе или газовыпускной системе.

В месте установки этого прибора должны полностью выполняться все предписания по вентиляции.

Этот прибор предназначен для использования исключительно в домашнем хозяйстве, он не предназначен для промышленного использования. Не следует устанавливать этот прибор на яхте или в жилом фургоне. Гарантия производителя действительна только в случае использования прибора по назначению.

Варочная панель не должна подвергаться действию сквозняков, так как они могут задувать пламя горелок.

С завода-изготовителя варочная панель выходит настроенной на работу с указанным на типовой табличке видом газа. Если варочную панель нужно перенастроить на работу с другим видом газа, вызовите нашу Сервисную службу.

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

Храните инструкции по эксплуатации и монтажу в надежном месте и при необходимости передайте их следующему владельцу прибора.

До проведения монтажа не снимайте с прибора защитную упаковку.

При выявлении повреждений не подключайте прибор и вызовите нашу Сервисную службу.

Поверхности варочной панели во время эксплуатации нагреваются. Соблюдайте осторожность. Не подпускайте детей близко к включенному прибору.

Используйте прибор только для приготовления пищи, а не для обогрева помещения.

Перегретые жир и масло легко воспламеняются. Не отходите от варочной панели при нагревании жира или масла. При воспламенении жира или масла не тушите пламя водой. Опасность ожога! Накройте посуду крышкой, чтобы потушить пламя, и выключите конфорку.

В случае поломки отключите варочную панель от электросети и сети газоснабжения. Для ремонта вызовите нашу Сервисную службу.

Не применяйте силу к ручкам управления, если они не поворачиваются. Немедленно вызовите Сервисную службу, чтобы починить или заменить их.

Использование поврежденной посуды, посуды неподходящего размера, выступающей за пределы варочной панели, а также неправильная установка посуды на конфорку могут стать причиной серьезных травм. Следуйте советам и рекомендациям по использованию посуды.

Во время использования варочной панели следите за тем, чтобы не было сквозняков и на поверхность прибора не проливались холодные жидкости, так как это может привести к повреждению стеклокерамической поверхности.

Не используйте для чистки прибора паровые очистители. Опасность поражения электрическим током!

Этот прибор относится к 3 классу согласно директиве EN 30-1-1 для газовых приборов: встраиваемый прибор.

Не храните под этим прибором и не используйте рядом с ним агрессивные химические вещества, паровые очистители, легковоспламеняющиеся материалы и непищевые продукты.

Данный прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими, сенсорными или интеллектуальными способностями и лицами, не имеющими соответствующего опыта и знаний, а также детьми, за исключением случаев, когда они находятся под надзором ответственного за их безопасность лица или получили от него инструкции по использованию прибора.

Не оставляйте работающий прибор без присмотра.

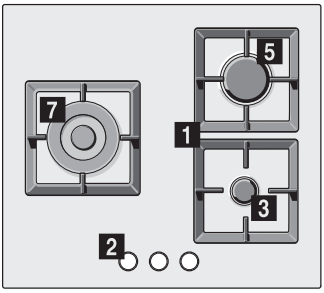
Рисунки этой инструкции по эксплуатации служат для ориентировки.

Изготовитель не несет никакой ответственности, если не выполнялись предписания этой инструкции.

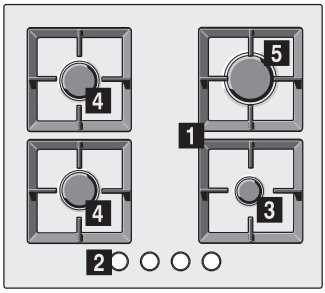
Ваша новая варочная панель

Ниже представлен внешний варочных панелей.

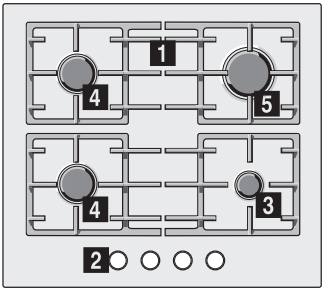
EP6..C.2..



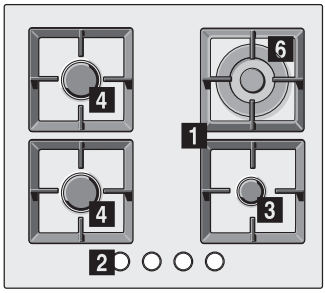
EP6..P.1..
EP6..P.2..



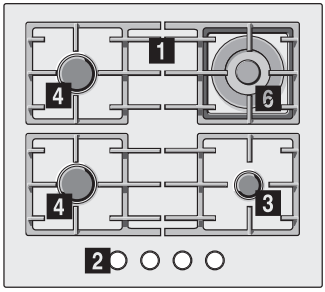
EP6..P.8..



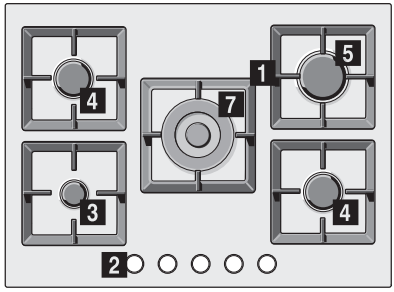
EP6..H.2..



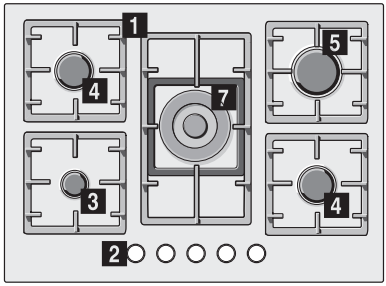
EP6..H.9..



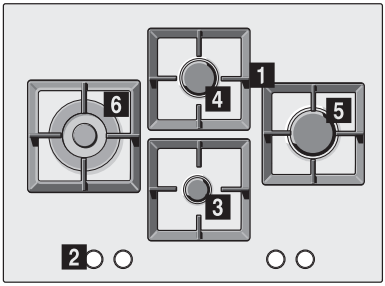
EP7..Q.1..
EP7..Q.2..



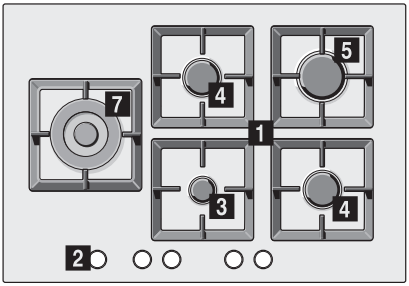
EP7..Q.9..



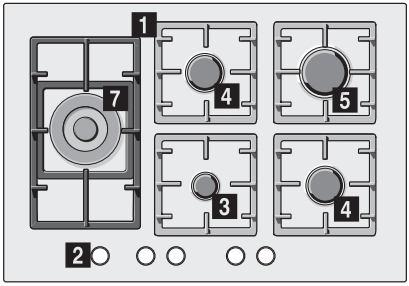
EP7..I.2..



EP8..S.2..



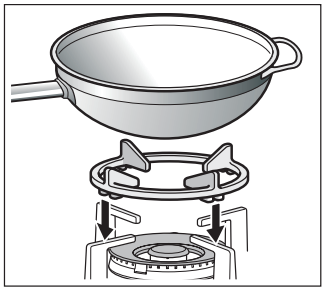
EP8..S.9..



1 Решетки
2 Поворотные переключатели
3 Экономичная газовая конфорка (мощностью до 1 кВт)
4 Газовая конфорка стандартной мощности (до 1,75 кВт)
5 Газовая конфорка повышенной мощности (до 3 кВт)
6 Двухконтурная газовая конфорка (мощностью до 3,3 кВт)
7 Трехконтурная газовая конфорка (мощностью до 4 кВт)

Дополнительные принадлежности

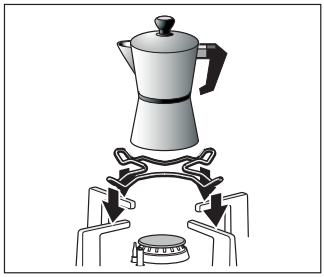
Данные дополнительные принадлежности Вы можете приобрести в ближайшем сервисном центре.



Дополнительная решетка для сковороды WOK

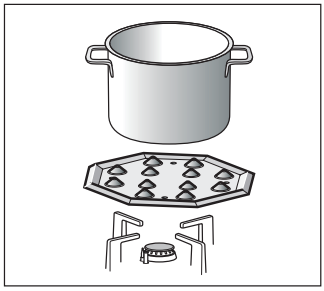
Дополнительная решетка для сковороды WOK предназначена исключительно для использования на двух- и трехконтурных газовых конфорках при приготовлении пищи в посуде с выпуклым дном.

Для продления срока службы прибора рекомендуется использовать дополнительную решетку для сковороды WOK.



Дополнительная решетка для кофейника

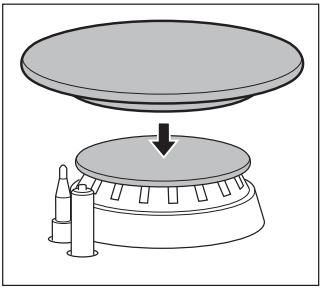
Используется исключительно на экономичной газовой конфорке с кухонной посудой, имеющей диаметр дна менее 12 см.



Simmer Plate

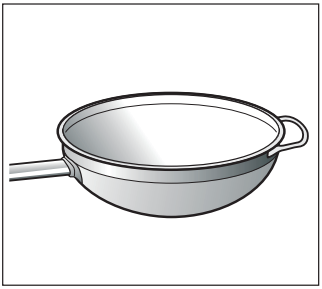
Данная принадлежность предназначена для уменьшения температуры нагревания в режиме минимального нагрева.

Установите принадлежность прямо на решетку рельефной стороной вверх. Никогда не ставьте ее прямо на горелку.
Поставьте посуду по центру принадлежности.



Simmer Cap

Данная накладка предназначена исключительно для приготовления пищи с минимальной мощностью нагрева. Для использования накладки Simmer Cap установите ее сверху на крышку экономичной газовой конфорки.



Сковорода WOK

Интенсивный жар распределяется в сковороде WOK равномерно, благодаря чему продукты готовятся быстрее, при этом расходуется меньшее количество масла.

При использовании сковороды WOK следуйте инструкциям производителя.

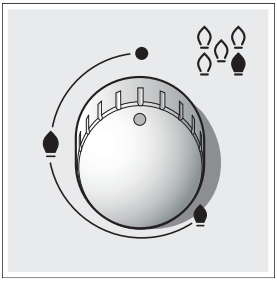
Артикул

HZ298108	Дополнительная чугунная решетка для сковороды WOK (3,3 кВт)
HZ298107	Дополнительная чугунная решетка для сковороды WOK (4 кВт)
HZ298110	Дополнительная эмалированная стальная решетка для сковороды WOK (3,3-4 кВт)
HZ298114	Дополнительная решетка для кофейника
HZ298105	Simmer Plate
HZ298128	Simmer Cap
HZ298103	Сковорода WOK

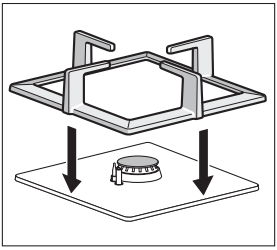
Изготовитель варочной панели не несет никакой ответственности, если Вы не пользовались этими дополнительными принадлежностями или использовали их неправильно.

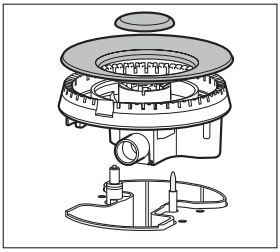
Газовые конфорки

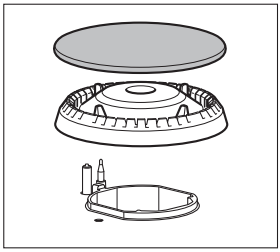
Поворотный переключатель каждой газовой конфорки имеет на панели управления маркировку, которая показывает, какой именно конфоркой управляет этот переключатель.



Для нормальной работы прибора решетки и все детали горелки должны быть правильно установлены.







Поджиг газовой конфорки вручную

1. Нажмите на поворотный переключатель выбранной конфорки и поверните его против часовой стрелки, установив в нужное положение.
2. Поднесите к конфорке кухонную зажигалку или открытое пламя (спичку и т.п.)

Автоматический поджиг газовой конфорки

Если Ваша варочная панель имеет автоматический поджиг (свечи поджига):

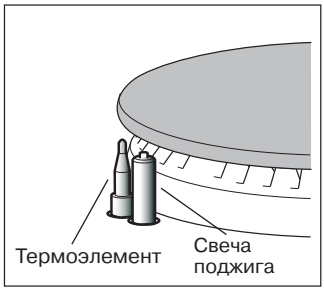
1. Нажмите на поворотный переключатель выбранной конфорки и поверните его против часовой стрелки в положение максимального пламени.
   Пока Вы удерживаете поворотный переключатель в нажатом положении, свечи поджига вырабатывают искры во всех газовых конфорках. Пламя на выбранной конфорке загорается.
2. Отпустите поворотный переключатель.
3. Поверните поворотный переключатель в нужное положение.

Если пламя не зажглось, поверните поворотный переключатель в положение «Выкл.» и повторите описанные выше действия. В этот раз удерживайте поворотный переключатель в нажатом положении дольше (до 10 секунд).

⚠ Опасность возгорания!

Если через 15 секунд пламя не загорелось, выключите конфорку и откройте дверь или окно в помещении. Подождите не менее одной минуты, прежде чем повторить попытку поджига.

Система безопасности



В зависимости от модели Ваша варочная панель имеет систему безопасности (термоэлемент), которая перекрывает выход газа, если конфорка случайно погасла.

Чтобы обеспечить работу этого устройства:

1. Зажгите конфорку, как обычно.
2. Продолжайте удерживать поворотный переключатель в нажатом положении в течение 4 секунд после загорания пламени.

Выключение газовой конфорки

Поверните переключатель соответствующей конфорки по часовой стрелке в положение 0.

Ступени мощности

С помощью бесступенчатого поворотного переключателя Вы можете установить необходимую Вам мощность конфорки между максимальным и минимальным положением.

Положение		
	●	Выкл.
Большое пламя		Максимальная мощность, электрический поджиг
Малое пламя		Минимальная мощность

Примечания

Свистящий шум во время пользования газовой конфоркой является нормальным.

При первом пользовании прибором нормальным является появление запахов. Это не указывает на опасность или неисправность; через некоторое время запахи исчезнут.

Оранжевый цвет пламени является нормальным и просто указывает на наличие в воздухе помещения пыли или на проливание на огонь жидкости и т.д.

Использование приборов с газовыми конфорками ведет к повышению температуры и влажности в помещении, где они расположены. Убедитесь, что кухня хорошо вентилируется, держите открытыми естественные вентиляционные отверстия или установите механическое вентиляционное устройство (вытяжку).

При длительной и интенсивной эксплуатации газовой варочной панели может потребоваться дополнительная вентиляция – например, открывание окна или повышение мощности вытяжки.

Если пламя газовой конфорки случайно погаснет, поверните переключатель конфорки в положение «Выкл.». Подождите не менее одной минуты, прежде чем повторить попытку поджига.

Через несколько секунд после выключения газовой конфорки раздается глухой щелчок. Это абсолютно нормально и означает отключение системы безопасности.

Содержите варочную панель в чистоте. Если свечи поджига загрязнены, автоматический поджиг будет работать плохо. Регулярно чистите свечи поджига небольшой щеточкой с неметаллической щетиной. Помните, что со свечами поджига следует обращаться очень осторожно.

Рекомендации по приготовлению блюд

Газовая конфорка	Очень большое и большое пламя	Среднее пламя	Малое пламя
Конфорка WOK	Кипячение, варка, жарение, тушение, паэлья, блюда азиатской кухни (WOK)	Разогревание и поддержание готовых блюд и полуфабрикатов в теплом состоянии	
Конфорка повышенной мощности	Эскалоп, бифштекс, омлет, жарение во фритюре	Рис, бешамель, рагу	Приготовление на пару: рыба, овощи
Конфорка стандартной мощности	Картофель на пару, свежие овощи, густой суп (айнтопф), макаронные изделия	Разогревание и поддержание в теплом состоянии готовых блюд, приготовление деликатесов	
Экономичная конфорка	Варка: тушеные блюда, молочная рисовая каша, карамель	Размораживание и медленная варка: бобовые, фрукты, замороженные продукты	Растаплива-ние: сливочное масло, шоколад, желатин

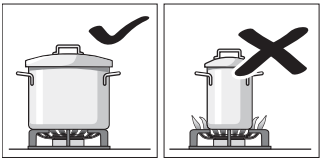
Посуда

Подходящая посуда

Конфорка	мин. ∅ посуды	макс. ∅ посуды
Конфорка WOK	22 см	30 см
Газовая конфорка повышенной мощности	22 см	26 см
Газовая конфорка стандартной мощности	14 см	20 см
Экономичная газовая конфорка	12 см	16 см

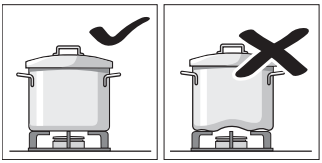
Советы по эксплуатации

Следующие советы помогут Вам сэкономить электроэнергию и избежать повреждения кухонной посуды.



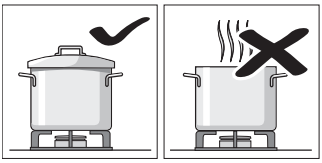
Для каждой конфорки используйте посуду соответствующих размеров.

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

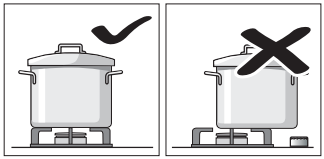


Не используйте деформированную посуду, которая не может устойчиво стоять на варочной панели. Посуда может опрокинуться.

Используйте только посуду с плоским и толстым дном.

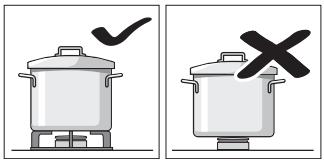


Не готовьте пищу в посуде без крышки или с неплотно закрытой крышкой, при этом расходуется много энергии.



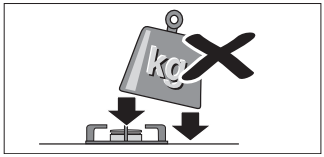
Устанавливайте посуду точно по центру конфорки. В противном случае посуда может опрокинуться.

Не устанавливайте большие кастрюли на конфорки рядом с поворотными переключателями. Переключатели могут перегреться и сломаться.



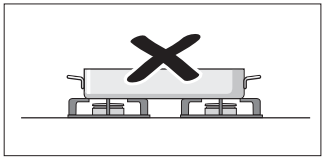
Ставьте посуду на решетку, никогда не ставьте ее непосредственно на горелку.

Перед пользованием варочной панелью убедитесь, что решетки и крышки горелок установлены правильно.



Ставьте посуду на варочную панель, соблюдая осторожность.

Избегайте ударов по варочной панели и не ставьте на нее тяжелую посуду.



Не используйте две конфорки для нагрева одной кастрюли или сковороды.

Избегайте продолжительного нагрева сковород-гриль, глиняных горшков и другой подобной посуды на максимальной мощности.

Чистка и уход

Чистка

После охлаждения прибора чистите его с использованием губки, воды и мыла.

После каждого использования и охлаждения чистите поверхности отдельных деталей горелок. Даже небольшие остатки пищи (убежавшие блюда, брызги жира и т.д.) пригорают к поверхности и позднее удаляются с трудом. Для получения правильного пламени отверстия и пазы горелки должны быть чистыми.

После передвижения некоторых видов посуды на решетках могут оставаться следы.

Чистите горелки и решетки мыльной водой и неметаллической щеткой.

Если решетки Вашей варочной панели снабжены резиновыми накладками, соблюдайте осторожность при чистке решеток. Накладки могут оторваться, и решетки могут поцарапать поверхность варочной панели.

Всегда полностью просушивайте все горелки и решетки. Капли воды или влажные участки в начале процесса приготовления могут повредить эмаль.

После чистки и просушивания газовых горелок убедитесь, что крышки горелок правильно установлены на жиклеры.

Внимание!

- ❑ Не используйте пароочистители. Они могут вызвать повреждение варочной панели.
- ❑ Никогда не пользуйтесь абразивными средствами, металлическими мочалками, острыми предметами, ножами и т.д. для удаления пригоревших остатков пищи с варочной панели.
- ❑ Никогда не пользуйтесь ножами, скребками и другими подобными предметами для чистки стыка между стеклянной поверхностью варочной панели и горелками, а также металлическими деталями. Не используйте указанные предметы для чистки стеклянных и алюминиевых поверхностей варочной панели.

Уход

Сразу же удаляйте с поверхности варочной панели убежавшую жидкость; для удаления ее позднее потребуется много времени и сил.

Не передвигайте посуду по стеклянной поверхности варочной панели. Стекло можно поцарапать. Избегайте падения на стеклянную поверхность твердых и острых предметов. Не ударяйте по краям варочной панели.

Песчинки, которые могут попасть на варочную панель, например, в результате чистки овощей, могут поцарапать стеклянную поверхность.

Расплавленный сахар или пролившиеся продукты с высоким содержанием сахара необходимо сразу же удалить с поверхности варочной панели с помощью скребка для чистки стеклянных поверхностей.

Устранение неисправностей

Многие неисправности можно легко устранить самостоятельно. Перед обращением в сервисный центр прочтите представленные ниже указания.

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
На варочную панель не подается электропитание.	Неисправен предохранитель.	Проверьте предохранитель в распределительном щите, при необходимости замените его.
	Сработал автоматический предохранитель или устройство защитного отключения.	Проверьте, не сработал ли автоматический предохранитель или устройство защитного отключения.
Не работает автоматический поджиг.	Возможно, между свечой поджига и горелкой находятся остатки пищи или чистящего средства.	Пространство между свечой поджига и горелкой следует тщательно почистить.
	Горелка влажная.	Насухо вытрите крышку горелки.
	Крышка горелки установлена неправильно.	Проверьте, правильно ли установлена крышка горелки.
	Прибор не заземлен, неправильно подключен или заземлен.	Вызовите квалифицированного электрика.
Неравномерное пламя горелки.	Детали горелки установлены неправильно.	Установите детали горелки правильно.
	Загрязнены пазы горелки.	Почистите пазы горелки.

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Кажется, что поток газа неправильный, или газа совсем нет.	Поток газа перекрыт промежуточными кранами.	Откройте все имеющиеся промежуточные краны.
	Если газ подается из баллона, то баллон может быть пуст.	Замените пустой газовый баллон на полный.
На кухне чувствуется запах газа.	Открыт поворотный переключатель конфорки.	Закройте поворотный переключатель конфорки.
	Возможна утечка в месте подключения к газовому баллону.	Проверьте подключение к газовому баллону на герметичность.
Предохранительный клапан горелки не работает.	Поворотный переключатель оставался нажатым недостаточно долго.	При зажигании горелки удерживайте поворотный переключатель в нажатом положении на несколько секунд дольше.
	Загрязнены пазы горелки.	Почистите пазы горелки.

Сервисная служба

При обращении в сервисный центр укажите, пожалуйста, модель (E-Nr.) и заводской номер (FD) прибора. Эти номера Вы найдете на типовой табличке на нижней стороне варочной панели и на этикетке в инструкции по эксплуатации.

Адрес и телефон ближайшего сервисного центра Вы найдете в сопроводительной документации.

Упаковка и старые приборы

Если на типовой табличке Вашего прибора есть символ , обратите внимание на следующие указания.

Экологичная утилизация

Распакуйте прибор и удалите упаковку в соответствии с предписаниями по охране окружающей среды.

Для защиты при транспортировке наши изделия снабжены эффективной упаковкой. При этом мы ограничиваемся необходимым минимумом. Весь упаковочный материал может быть повторно переработан, что сокращает негативное влияние на окружающую среду.

Вы можете внести свой вклад в охрану окружающей среды, если последуете нижеприведенным советам.

- ❑ Выбросите упаковку в соответствующий контейнер для материалов, подлежащих утилизации.
- ❑ Перед утилизацией старой варочной панели приведите ее в неработоспособное состояние. После этого отправьте ее в ближайший приемный пункт по утилизации. Адрес ближайшего приемного пункта Вы можете узнать в местных органах власти.
- ❑ Использованное растительное масло Вы не следует сливать в раковину, так как это наносит вред окружающей среде. Соберите его в закрывающийся сосуд и отнесите в пункт сбора подобных отходов или, если это невозможно, в контейнер для мусора (так оно попадет на контролируемую свалку; возможно, это не лучшее решение, однако в этом случае не будет загрязняться вода).

Данный прибор имеет маркировку в соответствии с европейской директивой 2002/96/EC по утилизации старых электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment – WEEE), которая определяет порядок возврата и утилизации старых приборов в странах Европейского союза.

Напечатано в России / июнь 2011 / 75 / GA4427 Оригинал: **9000 567 220** L181007