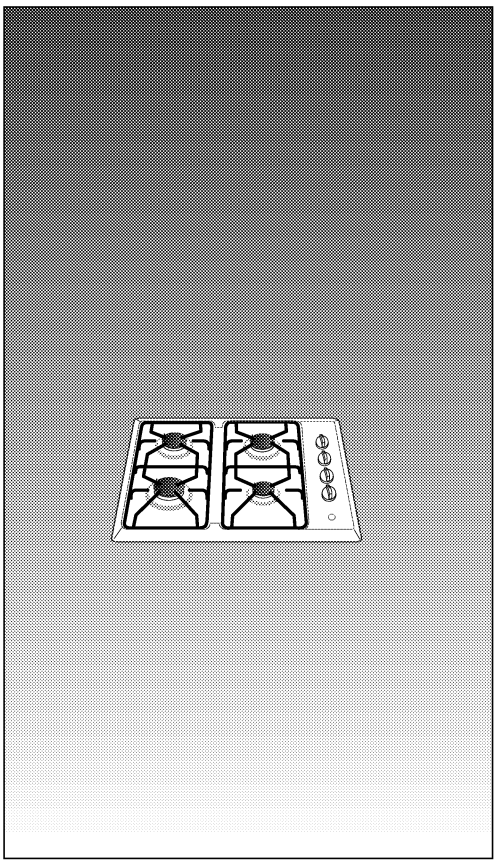
SIEMENS

Operating instructions
Правила пользования

en
ru



ER 11153 IL

en 03
ru 10



EN This appliance is labelled in accordance with European Directive 2002/96/EG concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU

RU Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2002/96/EG утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Table of Contents

Environment-conscious Disposal **4**

Disposing of your old appliance 4

Disposing of the packaging 4

Safety information **5**

Your new appliance **6**

Please observe 6

Control panel and hotplates 6

Appliance placement **7**

The hotplates **7**

Using the hotplates 7

Cleaning, Care and Maintenance **8**

Specifications-Gas **9**

9000295141 -03.10.07-001

Environment-conscious Disposal

Disposing of your old appliance

Make sure that your old appliance is unusable by removing the connecting cable and gas tube.
To dispose of your old appliance in an environmentally compatible manner, it may be possible to return it to your dealer or a recycling centre.

The address of your nearest recycling centre can be obtained from your local authority.

Disposing of the packaging

Dispose of packaging materials in an environmentally compatible manner. Our products require effective protective packaging when they are being transported. We keep packaging to the necessary minimum, however. All packaging materials used are environmentally compatible and recyclable. The wooden parts have not been treated with chemicals. The cardboard boxes are made up of 80 to 100% of recycled paper. The packaging films are made out of polyethylene (PE), the banding out of polypropylene (PP) and the packing cushions out of CFC-free polystyrene foam (PS). The materials comprise pure hydrocarbon compounds and are recyclable.

Please observe!

Processing and recycling helps save raw materials and reduce waste. This preserves our raw material resources and protects the environment. Please inquire at your local authority about all possible means of environmental protection.

Safety information

Please read the following information before using your appliance for the first time:

1. The appliance is preset to 220-240 V. If your mains connection provides anything else, e.g. 110 V, please contact our after-sales service.
2. Do not lead the connecting cable over hot parts. Do not allow the connecting cable to come into the contact with the back of the appliance.
3. To connect the appliance to the power supply, use a socket outlet with appropriate earthing contact. If you do not have a suitable socket, please contact our after-sales service.
4. The gas pipe or gas hose of the appliance must not come into contact with hot parts or the hotplates of the appliance. Please check that these pipes or hoses are tight (e.g. using soapy water).
5. Having connected the gas hose to the appliance, tighten the respective hose clamp fitting and check that the connection is tight (e.g. using soapy water). When doing so, make sure that the hotplates on the hob are switched off.
6. The appliance is to be used with liquefied gas and a suitable flow rate regulator (flow pressure of 300 mm water column; corresponds to 30 mbar).
7. When using natural gas, the operating pressure is 200 mm water column (corresponds to 20 mbar).
   If you wish to convert your appliance to natural gas, please contact our after-sales service.
8. For the connection of the appliance to the gas bottle, the connection piece should be as short and thick as possible. For safety reasons, the length of the plastic connecting cable must be no more than 1.25 m.
9. Only install the appliance in conformity with applicable regulations. Use it in well ventilated rooms only. Read the instructions before installation and commencing operation.
10. Ensure sufficient ventilation at the installation site (e.g. kitchen). Use natural forms of ventilation or, if this is not possible, provide an artificial form of ventilation (appropriate air-extraction hood above the appliance).
11. If the appliance is subjected to uninterrupted operation for an extended period of time, it may be necessary to provide additional ventilation.
    In this case: Open a window or switch the air-extraction hood to a higher setting.
12. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a responsible for their safety.
13. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
14. **Cauting: Accessible parts may be hot when in use. Keep children away.**

15. This appliance has been designed for domestic use only. Use the appliance for cooking only.
16. Incorrect repairs are dangerous. There is a risk of electrocution. Repairs may only be carried out by one of our experienced after-sales engineers.
17. If the appliance is faulty, disconnect the fuse in the fuse box. Call the after-sales service.

Tip

The information about gas types and the nozzles to be used can be found in the table "Specifications - Gas" at the end of this instruction manual.

Your new appliance

Please observe ...

These operating instructions are intended to help you use your new appliance, which complies with the latest technical requirements, as effectively as possible. The appliance is designed for a service life of 10 years.

Before reading the operating instructions, you should fold out the back page containing the illustrations.

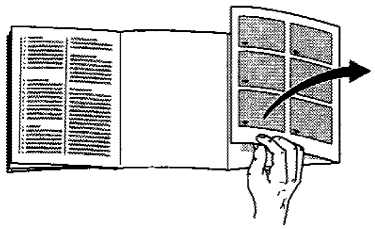


Fig. 1

1. Control panel
2. Pan supports
3. Hotplates
4. Hob

Control panel and hotplates

Fig. 2

1. Button for electronic ignition
2. Additional hotplate control
3. Standard hotplate control
4. Standard hotplate control
5. Intensive hotplate control
6. Additional hotplate
7. Standard hotplate
8. Standard hotplate
9. Intensive hotplate

Appliance placement

- ❑ Incorrect repairs are dangerous. There is a risk of electrocution. Repairs may only be carried out by one of our experienced after-sales engineers.
- ❑ If the appliance is faulty, disconnect the fuse in the fuse box. Call the after-sales service.
- ❑ Once the appliance has been connected, it must be possible to reach the connection point easily so that it can be disconnected.
- ❑ While your appliance is working, bottom side of your appliance may become hot, there fore a board has to be installed underneath your hob.
  (see assembly instructions)

The hotplates

Using the hotplates

Fig. 3

To ignite a gas hotplate, press in the respective hotplate control, turn it to the left up to the highest setting, and then press the ignition button.
Hold down the control for approx. 1-3 seconds. This enables the burner system to warm up and the respective hotplate to burn continuously.

If the hotplate flame extinguishes for any reason, the gas protection system is activated and the gas supply is disconnected.

Off ●

When the dot on the control is aligned with the dot on the control panel, the control is in the "OFF" position.

Large flame

When the control is pushed down and turned to the left to the large flame, the control is in the „Fully open" position.

Small flame

When the control is turned to the small flame, the flame will become smaller. This means that the control is in the "Half open" position.

In order to use the hotplates effectively, the following pan sizes (diameter in cm) should be used:

For the additional hotplate – 12–18 cm

For the standard hotplate – 18–24 cm

For the intensive hotplate – 24–28 cm

Fig. 4

The heating values of the hotplates:

Intensive hotplate	3.00 kW
Standard hotplate:	1.75 kW
Additional hotplate:	1.00 kW

Cleaning, Care and Maintenance

Please observe the following information about cleaning, care and maintenance:

1. For safety reasons, the gas supply must be cut off via the flow rate regulator before all operations. If your appliance has been converted to natural gas, please turn off the respective gas tap.
2. Remove the mains plug from the socket.
3. If the appliance is still warm, wait until it has cooled down.
4. Do not use high pressure cleaning equipment or a steam jet.
5. Any acidic substances, such as lemon juice and oil, which gets onto the appliance must be carefully removed.
6. When cleaning, never use flammable substances such as thinner, petroleum ether, benzene or acid.
7. Do not use abrasive cleaning agents to clean the control panel. Otherwise scratches will appear and the labelling could be rubbed off.
8. Clean removable burner parts with a hot soap solution. Do not clean in the dishwasher!
   Do not use scouring or abrasive cleaners/implements.

Cleaning information:

1. The control panel, hob and all other enamel surfaces should be wiped clean using a damp cloth and subsequently rubbed dry.
2. Remove the grill and clean with washing up liquid, a sponge and hot water.
3. Remove burner body and cover. Clean with sponge, washing up liquid and hot water. Make sure that the gas outflow holes on the burner body are clean and not blocked.
4. Spark plugs must be cleaned with a small, soft brush. The gas burners will only work if the spark plugs are clean.
5. Food residue on the burners must be cleaned off with a cloth that has been dampened with hot water and washing up liquid. Only a small amount of water must be used. Water must not reach the interior parts of the appliance. Make sure that the spark plug hole is not blocked and is not damaged during cleaning.
6. Dry all parts after cleaning and make sure that the burner body and covers are fitted correctly. If they are fitted incorrectly, igniting the burners will be difficult.
7. The burner cover is black enamel-coated. Thes colour may change over time due to high temperatures. This will not affect the operation of the burners.
8. Refit the grill in its original location.
9. If your appliance is fitted with stainless steel surfaces, please use a soft sponge and soapy water for cleaning. Wipe off stainless steel surfaces in the direction of the lay, i.e. parallel to the direction in which the brush strips run along the surface. Do not use any hard, sharp or scratchy objects for cleaning. Remove stains from the stainless steel surfaces immediately. Wipe of the surfaces with a cloth immediately if they get wet so as to avoid water stains forming.

Specifications – Gas

Burner				Gas types	
This table shows the types of gas you may use together with the values for the different burners.				G-20 (HS 37.78 MJ/m³)	G-30 (HS 49.47 MJ/kg)
Gas pressure			mbar	20	29
Burner, large gas hotplate	Nozzle		mm	1.16	0.85
	Bypass nozzle		mm	0.67	0.42
	Input	max.	kW	3	3
		min.		≤0.9	≤0.9
	Gas flow rate at 15 °C and 1013 mbar		m³/h	0.285	–
			g/h	–	218
Burner, normal gas hotplate	Nozzle		mm	0.97	0.65
	Bypass nozzle		mm	0.55	0.35
	Input	max.	kW	1.75	1.75
		min.		≤0.6	≤0.6
	Gas flow rate at 15 °C and 1013 mbar		m³/h	0.167	–
			g/h	–	127
Burner, small gas hotplate	Nozzle		mm	0.72	0.50
	Bypass nozzle		mm	0.45	0.28
	Input	max.	kW	1	1
		min.		≤0.35	≤0.35
	Gas flow rate at 15 °C and 1013 mbar		m³/h	0.095	–
			g/h	–	73

Содержание

Экологичная утилизация 11
Утилизация старой плиты 11
Утилизация упаковки 11
Указания по технике безопасности 12
Ваша новая газовая плита 13
Пожалуйста, обратите внимание 13
Панель управления и конфорки 13
Установка плиты 14
Конфорки 14
Как пользоваться конфорками 14
Чистка, уход и техническое обслуживание 14
Технические параметры газа 16

Экологичная утилизация

Утилизация старой плиты

Путем отсоединения сетевого шнура и газового шланга приведите плиту в негодность.
Для того чтобы утилизировать отслужившую свой срок плиту, не нанося вреда окружающей среде, при определенных обстоятельствах можно сдать ее назад в ту торговую организацию, где Вы ее приобрели, или в пункт приема ценного вторсырья.

Адрес ближайшего пункта приема ценного вторсырья Вы можете узнать в административных органах по месту Вашего жительства.

Утилизация упаковки

Упаковку утилизируйте, пожалуйста, не загрязняя окружающую среду. Во избежание транспортных повреждений мы защищаем наши изделия перед дальней дорогой прочной упаковкой. Но при этом мы ограничиваемся только самым необходимым. Все наши упаковочные материалы экологичны и пригодны для вторичного использования. Деревянные элементы упаковки не подвергались химической обработке. Картонная упаковка почти на 100 % состоит из макулатуры. Упаковочная пленка изготовлена из полиэтилена, обвязочный материал – из полипропилена, а мягкая прокладка – из пенообразного полистирола, не содержащего фтор-хлор-углеродов, то есть все эти материалы представляют собой чистые углеводородные соединения, пригодные для вторичного использования.

Пожалуйста, примите во внимание!

Благодаря переработке и вторичному использованию материалов можно сэкономить дорогостоящее сырье и уменьшить количество мусора. Это предотвращает истощение ресурсов и защищает окружающую среду от загрязнения. За информацией по защите окружающей среды обращайтесь, пожалуйста, в административные органы по месту Вашего жительства.

Указания по технике безопасности

Прежде чем ввести Вашу новую плиту в эксплуатацию, обратите, пожалуйста, внимание на следующие указания:

1. Плита рассчитана на работу от сети с напряжением 220-240 В. Если в Вашем распоряжении имеется только розетка с напряжением, например, 110 В, то в этом случае обратитесь, пожалуйста, в Службу сервиса нашей фирмы.
2. Сетевой шнур должен проходить так, чтобы он не прикасался к горячим деталям и обратной стороне плиты.
3. Для подключения плиты к сети электроснабжения пользуйтесь сетевой розеткой с защитным контактом, заземленной соответствующим образом. Если в Вашем распоряжении нет подобной розетки, то в этом случае обратитесь, пожалуйста, в Службу сервиса нашей фирмы.
4. Газопровод или газовый шланг плиты ни в коем случае не должен прикасаться к ее горячим деталям или конфоркам. Проверьте, пожалуйста, герметичны ли газопровод или газовый шланг (для этой цели можно использовать, например, мыльную воду).
5. После подключения газового шланга к плите прочно закрепите соответствующий зажим и проверьте, герметично ли место соединения (например, с помощью мыльной воды). Конфорки на варочной панели плиты должны быть при этом выключены.
6. Плиту можно эксплуатировать на сжиженном газе с использованием регулятора расхода (давление газа 300 мм вод. ст., что соответствует 30-ти барам).
7. При использовании природного газа рабочее давление составляет 200 мм вод. ст. (соответствует 20-ти барам). **Если Вы хотите перейти на природный газ, то обратитесь, пожалуйста, в Службу сервиса нашей фирмы.**
8. Для подключения плиты к баллону с газом воспользуйтесь, пожалуйста, по возможности более коротким и прочным соединительным шлангом. Из соображений безопасности длина соединительного шланга из пластмассы не должна превышать 1,25 м.
9. ДАННАЯ ПЕЧЬ ДОЛЖНА БЫТЬ УСТАНОВЛЕНА В ХОРОШО ПРОВЕТРИВАЕМОМ ПОМЕЩЕНИИ И ПОДКЛЮУЕНА В СООТВЕТСТВИИ С ДЕЙСТВУЮЩИМИ ПРЕДПИСАНИЯМИ. УСТАНОВКУ ПЕЧИ И ВВОД ЕЕ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ СЛЕДУЕТ ПРОВОДИТЬ СОГ ЛАСНО ИНСТРУКЦИИ.
10. Позаботьтесь о том, чтобы место подключения плиты, например, кухня, хорошо проветривалось. Для этой цели можно использовать естественную вентиляцию или позаботиться о создании искусственной (например, соорудить над плитой вытяжной колпак).
11. Если Вы непрерывно пользовались плитой в течение продолжительного времени, то может возникнуть необходимость в дополнительном проветривании. **В этом случае** следует открыть окно или установить вытяжной колпак на более сильную производительность.
12. Данный прибор предназначен только для бытового использования. Используйте прибор только для приготовления пищи.

13. Использование прибора взрослыми и детьми без присмотра категорически запрещается:
- в случае наличия ограничений по физическому или психическому состоянию;
- при отсутствии необходимых знаний и опыта по правильному и безопасному подьзованию прибором.

14. Никогда не позволяйте детям баловаться с прибором.

15. При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Опасность удара током! Ремонт может проводиться только техническим специалистом Сервисной службы, прошим специальное обучение.

16. Если прибор неисправен, отключите предохранитель в блоке предохранителей.
Вызовите специалиста Сервисной службы.

Указания

Инфромацию о видах газа и используемых горелках Вы найдете в таблице «Технические параметры газа» в конце данной инструкции.

Ваша новая газовая плита

Пожалуйста, обратите внимание ...

Эта инструкция по эксплуатации должна помочь Вам использовать Вашу новую плиту, отвечающую всем требованиям современного уровня развития техники, как можно более эффективно. Согласно данным министерства хозяйства, Ваша плита рассчитана на 10-летний срок безупречной службы.

Прежде чем Вы начнете читать инструкцию, откройте ее последние страницы с рисунками.

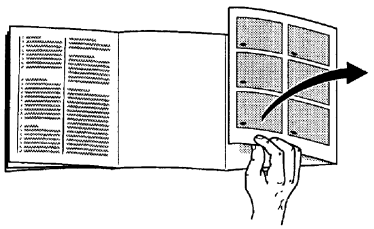


Рисунок 1

1. Панель обслуживания
2. Подставка для кастрюль
3. Конфорки
4. Варочная панель

Панель управления и конфорки

Рисунок 2

1. Электронное запальное устройство
2. Выключатель дополнительной конфорки
3. Выключатель нормальной конфорки
4. Выключатель нормальной конфорки
5. Выключатель конфорки сильного нагрева
6. Дополнительная конфорка
7. Нормальная конфорка
8. Нормальная конфорка
9. Конфорка сильного нагрева

Установка плиты

Монтаж должен быть произведен специалистом уполномоченного обслуживающего центра.
При неправильном подключении и установке устройства потребитель теряет право на гарантийное обслуживание.

Убедитесь, что точка подключения находится в легкодоступном месте для того, чтобы можно было без затруднений отключить электричество.

Конфорки

Как пользоваться конфорками

Рисунок 3

Вдавите соответствующий выключатель конфорки и
поверните его влево до символа «●».
Нажимайте на электронное запальное устройство в течение максимум

15 секунд. В этом положении держите выключатель нажатым в течение прибл. 1-3-ти секунд. Таким образом система горелок нагреется и соответствующая конфорка будет гореть продолжительное время.

Если конфорка по какой-либо причине перестанет гореть, то включится противогазная система, и подача газа прекратится.

Выключено ●

Если точка на выключателе находится напротив точки на панели обслуживания, то это значит, что выключатель находится в положении «Выключено».

Высокое пламя

Если Вы нажмете на выключатель по направлению вниз и одновременно будете поворачивать его влево до тех пор, пока он не будет находиться напротив символа высокого пламени, то в этом случае он будет установлен в положение «Полностью открыто».

Низкое пламя

Если Вы установите выключатель напротив символа низкого пламени, то пламя конфорки станет ниже. Это означает, что выключатель находится в положении «Наполовину открыто».

Для того чтобы эффективно использовать тепло, исходящее от конфорок, Вам следует брать кастрюли следующих размеров (диаметры в см):
для дополнительной конфорки – 12–18 см,
для нормальной конфорки – 18–24 см,
для конфорки сильного нагрева – 24–28 см.

Рисунок 4
Теплота сгорания газа в конфорке:

конфорка сильного нагрева:	3,00 кВт
нормальная конфорка:	1,75 кВт
дополнительная конфорка:	1,00 кВт

Чистка, уход и техническое обслуживание

При проведении чистки, ухода и техобслуживания следует учитывать следующее:

1. Из соображений безопасности перед началом любых работ с помощью регулятора расхода следует выключать подачу газа. Если Вы перешли на природный газ, то закройте соответствующий газовый кран.

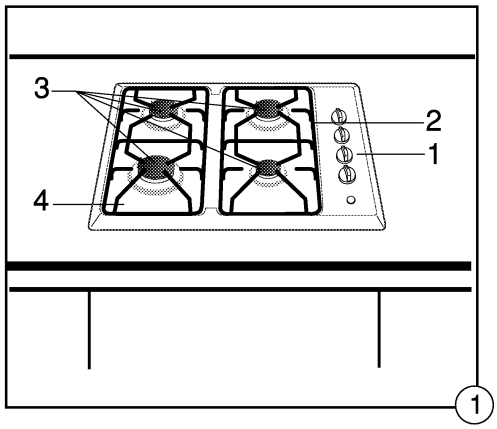
2. Вытащите вилку из розетки.
3. Если плита еще теплая, то подождите, пока она не остынет полностью.
4. Попавшие на стекло капли лимонного сока, растительного масла и пр. следует осторожно удалить.
5. Для чистки плиты ни в коем случае не пользуйтесь такими горючими веществами, как разбавители, промывочный бензин, бензол или кислоты.
6. Для чистки панели обслуживания нельзя использовать абразивные чистящие средства, иначе на ней могут образоваться царапины, и надписи могут стереться.
7. Съемные детали горелок следует промыть в горячем растворе средства для мытья посуды вручную. Ни в коем случае не мойте их в посудомоечной машине! Не следует пользоваться абразивными средствами и предметами, которые могут поцарапать поверхность плиты.
8. Не используйте моечные аппараты высокого давления или струю пара для чистки изделия.

Чистку выполняйте следующим образом:

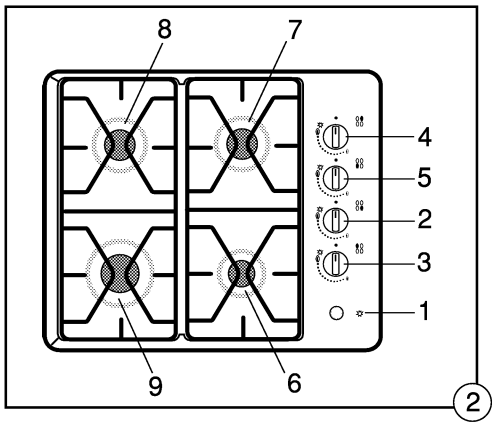
1. Панель обслуживания, варочную панель и прочие эмалированные поверхности плиты следует протереть влажной тряпкой и затем насухо вытереть.
2. Извлеките гриль и помойте его губкой в теплой воде с жидкостью для мытья посуды.
3. Снимите корпус и крышку конфорки. Помойте губкой в теплой воде с жидкостью для мытья посуды. Следите за тем, чтобы каналы выхода газа в корпусе конфорки были чистыми и не забивались.
4. Зажигалки следует чистить маленькой мягкой щеткой. Чистые зажигалки являются обязательным условием работы газовых конфорок.
5. Все остатки пищи на конфорках следует удалить с помощью тряпки, смоченной теплой водой и жидкостью для мытья посуды. Не мочите тряпку в воде слишком сильно. Нельзя допускать попадание воды во внутреннюю часть аппарата. Будьте осторожны, чтобы не забить и не повредить отверстия зажигалок во время чистки.
6. После чистки высушите все части и убедиесь, что все конфорки и их крышки установлены надлежащим образом. При неправильной установке крышек зажигание конфорок будет осложнено.
7. Крышки конфорок эмалированы и окрашены в черный цвет. Со временем под воздействием высокой температуы цвет может измениться. Это обстоятельство не влияет на работу конфорок.
8. Установите гриль в исходное положение.
9. Если Ваша плита изготовлена из нержавеющей стали, то для чист ее стальной поверхности следует воспользоваться мягкой губкой, смоченной в мыльной воде. Поверхности из нержавеющей стали следует протирать в напра лении полос, образующихся на н при обработке щеткой. Для чист таких поверхностей нельзя использовать твердые, острые ил скребущие предметы. Появившиес на поверхностях из нержавеющей стали пятна должны немедленно удаляться. Если на поверхность нержавеющей стали попала влага то поверхность следует немед- ленно протереть мягким кухонны полотенцем, с тем чтобы на ней не образовались пятна от воды.

Технические параметры газа

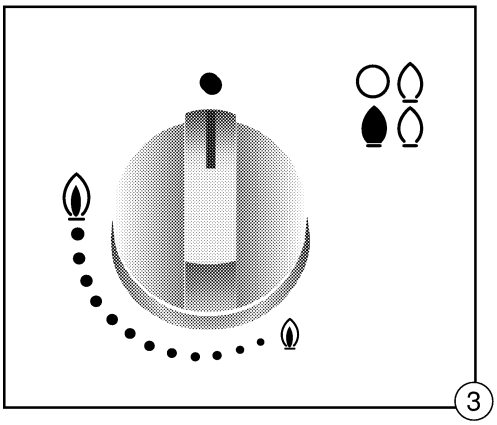
Горелка			Виды газа	
В данной таблице приведены виды газа, который Вы можете использовать, и связанные с газом значения параметров.			G-20 (HS 37.78 Mj/m³)	G-30 (HS 49.47 Mj/kg)
Давление газа		мбар	20	29
Горелка, большая газовая конфорка	Насадка	мм	1.16	0.85
	Байпасная насадка	мм	0.67	0.42
	Входная мощность макс.	кВт	3	3
	мин.		≤0.9	≤0.9
	Расход газа при 15 °C и 1013 мбар	м³/ч	0.285	–
		г/ч	–	218
Горелка, средняя газовая конфорка	Насадка	мм	0.97	0.65
	Байпасная насадка	мм	0.55	0.35
	Входная мощность макс.	кВт	1.75	1.75
	мин.		≤0.6	≤0.6
	Расход газа при 15 °C и 1013 мбар	м³/ч	0.167	–
		г/ч	–	127
Горелка, маленькая газовая конфорка	Насадка	мм	0.72	0.50
	Байпасная насадка	мм	0.45	0.28
	Входная мощность макс.	кВт	1	1
	мин.		≤0.35	≤0.35
	Расход газа при 15 °C и 1013 мбар	м³/ч	0.095	–
		г/ч	–	73

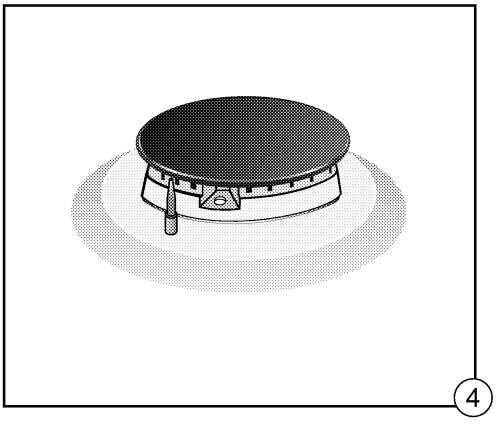


1



2


3


4

CE



SIEMENS

מעבדות שירות ברחבי הארץ

מרכז - שירות CSB
המלאכה 1, א.ת. צפוני לוד
טל: 08-9777222

חיפה והצפון - שירות CSB
שד' ההסתדרות 273, חיפה
טל: 04-8419919

ירושלים
אלרם, הסדנא 7, תלפיות י-ם
טל: 6783851, 02-6783030

באר שבע
שירות CSB
רח' יאיר 18, באר-שבע
טל: 08-9777200

אילת
שירות אקספרס, ת.ד. 184, אילת
טל: 08-6378616

03.10.07-001 D

SIEMENS ELECTROGERÄTE GMBH, MÜNCHEN, GERMANY 9000295141