



ru инструкция по эксплуатации



Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Cod. 9000348378 C

www.bosch-home.com

СОДЕРЖАНИЕ

Инструкции по безопасному использованию	3
Ваша новая варочная панель	5
Газовые конфорки	6
Ручной поджиг	6
Автоматический поджиг	7
Система газ-контроль	7
Выключение конфорки	7
Уровни мощности	7
Главный выключатель / Блокировка варочной панели (Main Switch)	8
Примечания	9
Подходящая посуда	10
Сковорода вок	10
Пользование варочной панелью с двухконтурной конфоркой	11
Включение и отключение	11
Включение	11
Отключение	11
Примечание	11
Остаточное тепло	12
Рекомендации	12
Дополнительное оборудование	13
Дополнительная решетка для сковороды вок	13
Дополнительная решетка для кофеварки	13
Советы по приготовлению пищи	13
Советы по эксплуатации	14
Очистка и уход	15
Очистка	15
Чистящие средства, которыми нельзя пользоваться	15
Уход	16
Мелкие неполадки	17
Сервисный центр	18
Условия гарантийного обслуживания	18
Упаковка и отработавшие приборы	18
Утилизация отходов с учетом требований охраны природы	18

Уважаемый покупатель!

Поздравляем Вас с правильным выбором и благодарим за оказанное нам доверие. Этот практичный, современный и удобный прибор изготовлен из высококачественных материалов, прошедших строгий контроль качества на протяжении всего процесса производства и тщательно протестированных, чтобы наш прибор мог удовлетворить всем Вашим требованиям к идеальному приготовлению пищи.

Не снимайте защитную упаковку с прибора до момента проведения монтажа.

Убедительно просим ознакомиться с инструкциями до монтажа или использования прибора. Содержащаяся в них информация крайне важна для правильной работы прибора и, что еще важнее, для Вашей безопасности.

Упаковка Вашего прибора произведена из минимального количества материалов необходимого для обеспечения надежной защиты во время транспортировки. Все эти материалы могут быть переработаны, что сокращает их негативное влияние на окружающую среду. Вы можете поспособствовать охране природы последовав следующим советам:

- выбросите упаковку в соответствующий контейнер для подлежащих переработке материалов;

- перед тем, как выбросить отработавший прибор, сделайте его явно непригодным к использованию. Узнайте в местной администрации, где находится центр сбора отходов, подлежащих утилизации, и отвезите туда свой прибор;

- не выливайте использованное растительное масло в раковину. Вылейте его в закрывающуюся емкость и отнесите в сборный пункт, а если его рядом с Вашим домом нет, положите емкость с маслом в мусорник (оттуда оно попадет на контролируруемую свалку; возможно, это не лучший вариант, но таким образом мы можем избежать загрязнения воды).

ВНИМАНИЕ:

Если, вопреки нашим расчетам, Ваш прибор поврежден или не отвечает Вашим требованиям к качеству, пожалуйста, сообщите нам об этом как можно скорее. Для того, чтобы Вы могли воспользоваться гарантией, нельзя производить в приборе никаких изменений и использовать его ненадлежащим образом.

Инструкции по безопасному использованию

Внимательно ознакомьтесь с данными инструкциями. Только после этого Вы сможете правильно и безопасно использовать Ваш прибор.

Все операции по установке, наладке и адаптации к другому типу газа должны проводиться авторизованным специалистом в соответствии с действующими нормами и законодательством, а также с предписаниями местных поставщиков газа и электроэнергии.

Для адаптации прибора к другому типу газа рекомендуется связаться с сервисным центром.

Перед тем, как устанавливать Вашу новую варочную панель, убедитесь, что установка проводится в соответствии с инструкциями по монтажу.

Данный прибор можно устанавливать только в хорошо проветриваемом месте, в соответствии с действующими нормами и инструкциями относительно вентиляции помещения. Данный прибор нельзя подсоединять к вытяжному устройству для продуктов сгорания.

Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования и не может применяться в промышленных или коммерческих целях. Данный прибор нельзя устанавливать на яхтах или в автокемперах. Гарантия производителя действительна только в случае использования прибора по назначению.

В помещении, где устанавливается прибор, должна быть работающая вентиляция, оборудованная в соответствии с нормами.

Не устанавливайте прибор в местах, где есть сквозняки. Струя воздуха может задуть пламя на конфорках.

Данный прибор настроен для использования с газом, указанным в табличке с характеристиками. При необходимости перенастроить его для использования с другим типом газа ознакомьтесь с руководством по монтажу.

Не производите изменений во внутренней части прибора. Если это необходимо, свяжитесь с нашим сервисным центром.

Сохраните руководства по эксплуатации и монтажу и, если прибор переходит к другому хозяину, передайте ему эти руководства.

Если Вы заметили на приборе следы каких-либо повреждений, не подключайте его к сети. Свяжитесь с нашим сервисным центром.

Поверхности варочных панелей во время работы нагреваются. Будьте осторожны. Не разрешайте детям подходить к плите.

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

Перегретый жир и масло легко возгораются. Не оставляйте нагревающийся жир или масло без присмотра. Если возгорание произошло, не заливайте огонь водой. Существует опасность ожога! Накройте сковороду или кастрюлю крышкой, чтобы погасить огонь, и выключите конфорку.

В случае неисправности панели перекройте подачу газа и электроэнергии к прибору. По вопросам ремонта свяжитесь с нашим сервисным центром.

Если какая-то рукоятка не поворачивается, не форсируйте ее. Сразу свяжитесь с сервисным центром, чтобы починить или заменить эту рукоятку.

Не ставьте на конфорки посуду с неровным дном, которая может случайно перевернуться.

Никогда не пользуйтесь пароочистителем для очистки таблички с характеристиками. Существует опасность поражения электротоком!

Данный прибор относится к третьему классу защиты по стандарту EN 30-1-1 для газовых приборов: встроенное оборудование.

Нельзя хранить и использовать едкие химические вещества, пар, легковозгорающиеся вещества и непищевые продукты вблизи данного электроприбора или под ним.

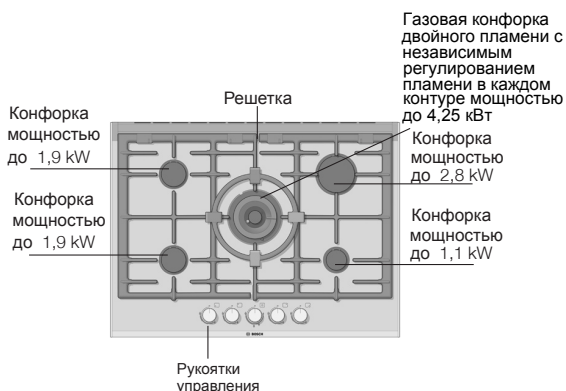
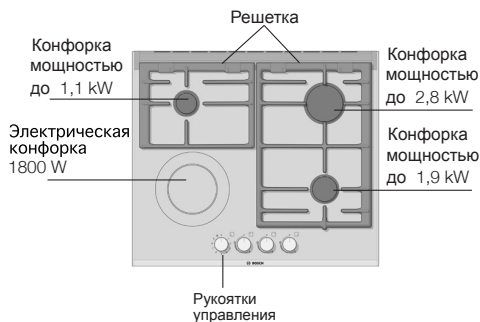
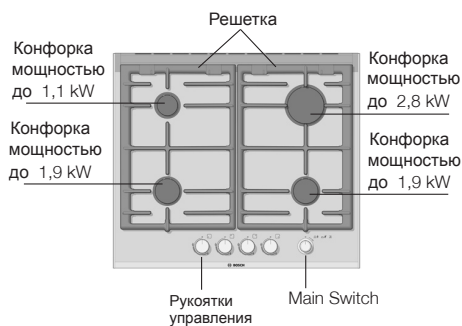
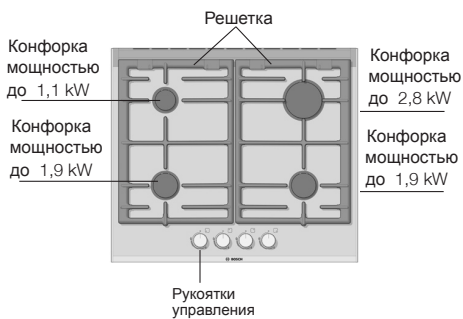
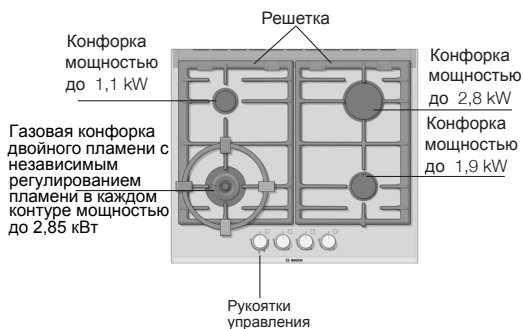
Данный прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими, сенсорными или интеллектуальными способностями и лицами, не имеющими соответствующего опыта или знаний, а также детьми, за исключением случаев, когда они находятся под надзором ответственного за их безопасность лица или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

Не оставляйте работающий прибор без присмотра.

Схемы, представленные в данном руководстве по эксплуатации, являются ориентировочными.

В случае невыполнения инструкций данного руководства, производитель никакой ответственности не несет.

Ваша новая варочная панель



Газовые конфорки

Пользование

Рис. 1



На каждой рукоятке управления указано, какую конфорку она включает. Рис. 1

Рис. 2



Чтобы варочная панель хорошо работала, следите за тем, чтобы решетки и все детали горелок были правильно установлены. Рис. 2-3-4.

Рис. 3

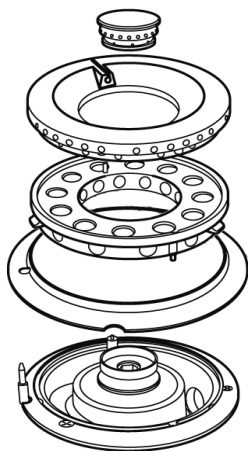
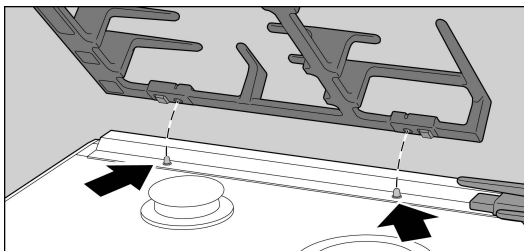


Рис. 4



Ручной поджиг

1. Нажмите на рукоятку управления нужной Вам конфорки и поверните ее влево до нужной отметки.
2. Поднесите к горелке кухонную зажигалку или открытое пламя (зажигалки, спички и т.п.).

Автоматический поджиг

Если на Вашей варочной панели имеется автоматический поджиг (свечи). Рис. 2:

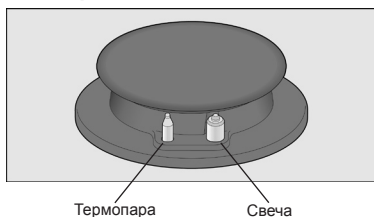
1. Нажмите на рукоятку управления нужной Вам конфорки и поверните ее влево до отметки максимальной мощности.
Когда Вы нажимаете на рукоятку, на всех конфорках появляется искра. Пламя на выбранной Вами конфорке загорится (рукоятку теперь можно отпустить).

2. Поверните рукоятку на нужную Вам отметку.

Если пламя не зажглось, поверните рукоятку на нулевую отметку и повторите все сначала. На этот раз удержите рукоятку в нажатом состоянии подольше (до 10 секунд).

Внимание! Если по прошествии 15 секунд пламя не зажглось, выключите конфорку и откройте двери или окна в помещении. Перед повторной попыткой розжига конфорки подождите, по крайней мере, одну минуту.

Система газ- контроль




В зависимости от модели Ваша варочная панель может быть оборудована системой газ-контроль (термопарой), которая препятствует утечке газа при случайном угасании пламени на горелках. Для того, чтобы обеспечить включение этой системы, зажгите конфорку как обычно и удержите рукоятку в нажатом состоянии в течение 4 секунд после того, как зажжется пламя.

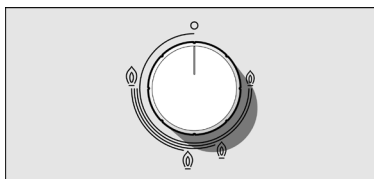
Выключение конфорки

Поверните соответствующую рукоятку вправо до отметки 0.

Уровни мощности

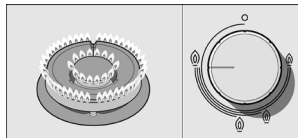
- Отметка  Выключено
- Большой огонь  Максимальное открытие или мощность и электроподжиг
- Маленький огонь  Минимальное открытие или мощность

Многопозиционные рукоятки управления позволяют отрегулировать нужную Вам мощность в пределах минимальной и максимальной мощности конфорки.

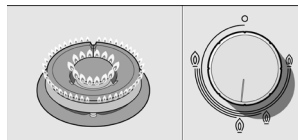


В случае конфорок двойного пламени с независимым регулированием пламени в каждом контуре внутреннее и внешнее кольцо пламени можно регулировать по отдельности.

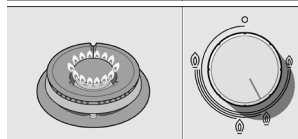
Возможны следующие варианты мощности:



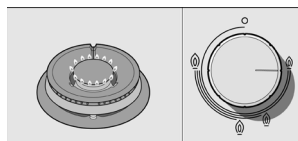
Внутреннее и внешнее кольцо пламени на максимальной мощности.



Внешнее кольцо пламени на минимальной, а внутреннее кольцо пламени на максимальной мощности.

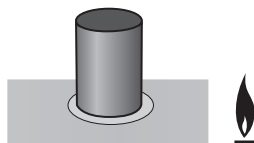


Внутреннее кольцо пламени на максимальной мощности.

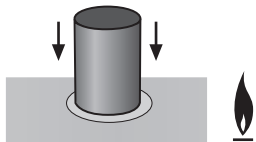


Внутреннее кольцо пламени на минимальной мощности.

Главный выключатель / Блокировка варочной панели (Main Switch)



В некоторых моделях варочной панели имеется главный выключатель, перекрывающий подачу газа к конфоркам и одновременно выключающий все горелки. Данный выключатель очень практичен, если у Вас дома есть маленькие дети или если по какой-то причине Вам нужно быстро выключить все конфорки.



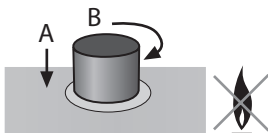
Чтобы заблокировать варочную панель:

1. Нажмите на главный выключатель.

Все включенные конфорки выключаются. Варочная панель блокируется.

Чтобы снять блокировку варочной панели:

1. Установите все рукоятки управления горелками в положение “Выключено”.



2. Нажмите на главный выключатель и до отказа поверните его по часовой стрелке. Подача газа к варочной панели возобновлена.

Вы можете пользоваться варочной панелью как обычно.

Примечания

Во время работы конфорки может иногда раздаваться свист.

В первое время работы нового прибора могут выделяться специфические запахи, они не представляют опасности для здоровья и не являются признаком неполадок в работе варочной панели. Постепенно они исчезнут.

Через несколько секунд после выключения конфорки раздается сухой щелчок. Это не неполадка, он означает, что отключилась система газ-контроль.

Содержите варочную панель в чистоте. Если свечи загрязнились, поджиг будет работать плохо. Периодически очищайте их небольшой щеточкой с неметаллической щетиной. Имейте в виду, что со свечами нужно обращаться осторожно.

Пламя оранжевого цвета является нормальным. Такой цвет пламени может быть обусловлен имеющейся в воздухе пылью, пролившейся жидкостью и т.д.

Использование варочной панели повышает температуру и влажность в помещении, где она установлена. Необходимо обеспечить хорошее проветривание кухни: не загромождать отверстия естественной вентиляции или установить устройство для механической вентиляции (вытяжку).

При продолжительном или интенсивном использовании прибора может понадобиться дополнительное проветривание, и Вы можете, например, открыть окно или увеличить мощность механической вытяжки, если она имеется.

Если пламя на конфорке случайно погасло, закройте рукоятку этой конфорки и подождите, как минимум, 1 минуту перед повторным включением.

Подходящая посуда



Конфорка	Минимальный диаметр посуды	Максимальный диаметр посуды
Конфорка двойного пламени	22 см	
Конфорка двойного пламени В	22 см	
Конфорка двойного пламени D	22 см	
Быстрая конфорка	22 см	26 см
Полубыстрая	14 см	20 см
Вспомогательная конфорка	12 см	16 см
Электрическая конфорка	18 см	

Сковорода вок



Сковорода вок была придумана в Китае. Она представляет собой легкую круглую глубокую жаровню с ручками и плоским или выпуклым дном. В сковороде вок продукты можно готовить по-разному: тушить, жарить в масле, томить на маленьком огне, жарить, как на гриле, и готовить на пару. Можно сказать, что вок - это одновременно и кастрюля, и сковорода, и, благодаря ее форме и размеру, в ней можно готовить довольно большие порции продуктов. В восточной кухне тепло распределяется более мягко и равномерно. Поскольку он интенсивно нагревается, продукты готовятся быстрее и расходуется меньше масла, поэтому приготовление пищи в восточной кухне - один из самых быстрых и полезных для здоровья способов. При использовании сковороды вок следуйте инструкциям производителя.

Пользование варочной панелью с двухконтурной конфоркой

Модели, оборудованные стеклокерамической панелью, имеют два контура, которые могут использоваться как две конфорки: центральная конфорка на 700 Вт и большая конфорка на 1800 Вт, если Ваша варочная панель работает с напряжением 230 В.

Включение и отключение

Включение

Рис. 5

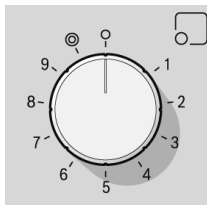
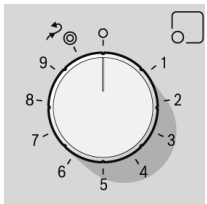


Рис. 5а



Для подключения маленькой (центральной) конфорки необходимо повернуть рукоятку по часовой стрелке, чтобы сместить ее с отметки 0. После этого Вы можете установить рукоятку на любую отметку от 1 до 9. Рис. 5
Степень нагрева 1: минимальная мощность.

Степень нагрева 9: максимальная мощность.

Если, кроме этого, Вы хотите воспользоваться широким контуром конфорки, нужно повернуть рукоятку так, чтобы она перешла за отметку 9, рис. 5а, а затем снова оставить ее на отметке 9 (максимальный нагрев) или на любой средней степени нагрева для меньшей подачи тепла. Для того, чтобы снова использовать только центральную часть конфорки, поверните рукоятку против часовой стрелки до отметки 0, а затем снова включите конфорку.

Отключение

Когда поверхность варочной панели остынет, лампочка индикатора включения / остаточного тепла выключится.

Примечание

В начале процесса приготовления пищи рекомендуется использовать максимальную мощность нагрева, а через несколько минут можно установить рукоятку на одну из средних степеней нагрева.

Не допускайте переливания жидкостей из кастрюль на поверхность электрической варочной панели.

Не нагревайте мокрую посуду.

Остаточное тепло

Варочную панель можно отключить незадолго до окончания приготовления блюда. Благодаря остаточному теплу процесс приготовления продлится еще несколько минут, и Вы сможете сэкономить электроэнергию.

Рекомендации

	Варочная панель с 9 степенями нагрева
Растапливание: шоколад, сливочное масло, желатин	1-2
Варение: рис, бешамель, рагу.	2-3
Отваривание: картошка, макаронные изделия, овощи	4-5
Тушение: жаркое, жареные рулеты	4-5
Отваривание на пару: рыба	5
Разогревание и поддержание температуры: готовые блюда	2-3-4-5
Жарение: эскалопы, бифштексы, омлеты	6-7-8
Варение и пассерование	9

Рекомендуемые здесь степени нагрева конфорок являются ориентировочными. Мощность конфорки следует увеличить, если:

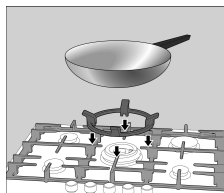
- используется большое количество жидкости,
- готовятся крупные блюда,
- варение ведется в посуде без крышки.

Дополнительное оборудование

В зависимости от модели, в комплекте с варочной панелью может поставляться следующее дополнительное оборудование. Его также можно приобрести в нашем сервисном центре, указав приведенный ниже артикул.

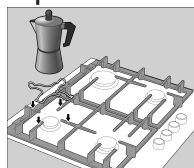
Дополнительная решетка для сковороды вок

Исключительно для использования на конфорке двойного пламени с посудой, имеющей диаметр дна свыше 26 см (сковороды-гриль, глиняная посуда и т.д.), и с посудой с выпуклым дном.



Дополнительная решетка для кофеварки

Исключительно для использования на вспомогательной конфорке с посудой диаметром менее 12 см.



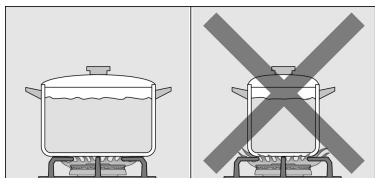
Производитель не несет ответственности за последствия неиспользования или неправильного использования этих дополнительных решеток.

Советы по приготовлению пищи

	Очень большой огонь	Большой огонь	Средний огонь	Слабый огонь
Конфорка Тройного пламени	Закипятить, отварить, пожарить, подрумянить, плов, блюда азиатской кухни (вок).		Разогреть и поддерживать температуру: полуфабрикаты, готовые блюда.	
Быстрая конфорка	Эскалоп, бифштекс, яичницу, жареные блюда.		Рис, бешамель, рагу.	Отварить на пару: рыбу, овощи.
Полубыстрая конфорка	Картофель на пару, свежие овощи, супы, макаронные изделия.		Разогреть и поддерживать температуру: готовые блюда; и готовить нежные блюда.	
Вспомогательная	Сварить: жаркое, пудинг, карамель.		Разморозить и потомить: бобовые, фрукты, замороженные продукты.	Приготовить/растопить: масло, шоколад, желатин.

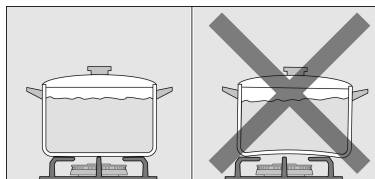
Советы по эксплуатации

Приведенные ниже советы помогут Вам сэкономить электроэнергию и избежать повреждения посуды:



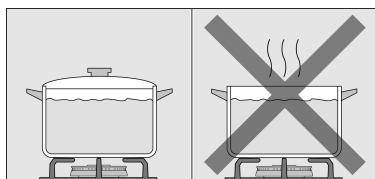
Используйте посуду, соответствующую размерам каждой конфорки.

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

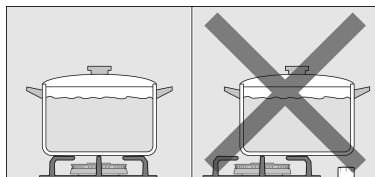


Не используйте посуду с поврежденным и неровным дном, которая неустойчиво стоит на плите. Такая посуда может перевернуться.

Пользуйтесь только посудой с ровным толстым дном.

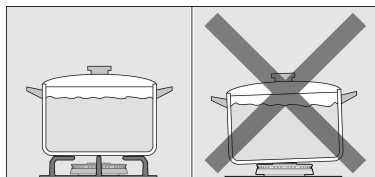


Не готовьте пищу в посуде без крышки или с неплотно закрытой крышкой. Таким образом Вы неэкономно расходуете энергию.



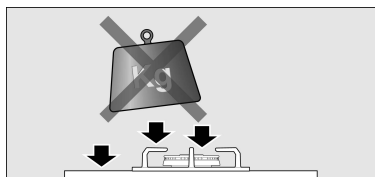
Ставьте посуду точно по центру конфорки. В противном случае она может перевернуться.

Не устанавливайте большие кастрюли и сковороды на конфорки, расположенные около рукояток управления. Излишний перегрев может повредить рукоятки.



Устанавливайте посуду на решетки, никогда не ставьте ее прямо на горелку конфорки.

Ставьте посуду на варочную панель осторожно.



Не ударяйте по варочной панели и не кладите на нее слишком тяжелые вещи.

Перед использованием плиты убедитесь в том, что решетки и крышки горелок правильно установлены.

Очистка и уход

Очистка



Когда варочная панель остынет, протрите ее с помощью губки, воды и мыла.

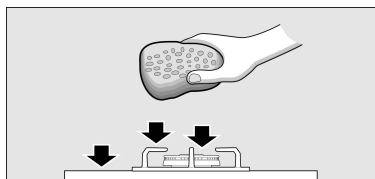
Каждый раз после использования необходимо протирать поверхность деталей горелки, как только она остынет. Если на них останутся загрязнения (пригоревшие продукты, капли жира и т.п.), даже если их немного, они запекутся на поверхности, и потом их будет труднее удалить. Необходимо содержать в чистоте все отверстия и прорези, чтобы пламя горело ровно.

От передвижения некоторых видов посуды на решетках могут оставаться металлические следы. Горелки и решетки следует мыть водой с мылом с помощью неметаллической щетки.

Если на решетках имеются резиновые прокладки, будьте осторожны при их промывании. Прокладки могут слететь, и тогда решетка поцарапает варочную панель.

Всегда досуха протирайте детали горелок и решетки. Наличие капель воды или влажных участков в начале процесса нагревания может повредить эмаль.

После промывки и вытирания деталей горелок убедитесь в том, что крышки правильно установлены на рассекателе.



Чистящие средства, которыми нельзя пользоваться

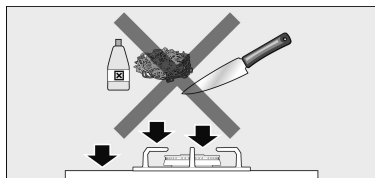
Не передвигайте посуду по поверхности стекла, так как ее можно поцарапать. Также избегайте падения на стекло твердых или острых предметов. Не ударяйте по краям варочной панели.

Не используйте парочистители. Это может повредить варочную панель.

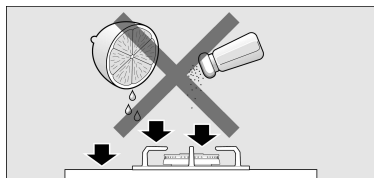
Никогда не пользуйтесь абразивными средствами, металлическими мочалками, режущими предметами, ножами и т.п. для устранения остатков пригоревшей пищи с поверхности варочной панели.

Если на варочной панели имеется стеклянная или алюминиевая поверхность, не пользуйтесь для очистки ее стыков с металлом ножами, скребками и другими подобными инструментами.

Не пользуйтесь ножами, скребками и другими подобными инструментами для очистки стыка между стеклянной поверхностью и накладками горелок или металлическими профилями и для очистки стеклянных и алюминиевых поверхностей, если они имеются.



Уход



Если на варочную панель пролилась какая-то жидкость, сразу вытрите ее, это поможет Вам избежать ненужных усилий потом.

Песчинки, которые осыпаются при очистке овощей и корнеплодов, могут поцарапать стеклянную поверхность.

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

Мелкие неполадки

Иногда возникающие неполадки легко устранить самостоятельно. Перед тем, как обратиться в сервисный центр, ознакомьтесь с данными рекомендациями:

Неполадка	Возможная причина	Решение
Общий сбой электросистемы	Неисправная пробка. Сработала автоматическая пробка или дифференциальный выключатель.	Проверьте на щитке предохранителей, исправна ли пробка, и замените ее в случае неисправности. Проверьте на щитке, не сработала ли автоматическая пробка или дифференциальный выключатель.
Не работает автоматический поджиг.	Возможно, между свечами и горелками накопились остатки продуктов или моющих средств. Горелки мокрые. Неправильно установлены крышки горелок. Прибор не заземлен, заземлен плохо или контакт заземления поврежден.	Пространство между свечой и горелкой должно содержаться в чистоте. Насухо вытрите крышки горелок. Убедитесь, что крышки правильно установлены. Вызовите электрика.
Пламя неравномерное.	Плохо собраны детали горелок. Отверстия рассекателя загрязнены.	Правильно установите детали горелки. Очистите отверстия рассекателя.
Газ не выходит или выходит нерегулярно.	Подача газа перекрыта промежуточным вентилем. Если газ подается из баллона, проверьте, не пуст ли он.	Откройте промежуточные вентили. Смените газовый баллон.
В кухне пахнет газом	Открыт кран какой-то конфорки. Возможна утечка из соединительного устройства баллона.	Закройте краны конфорок. Проверьте, герметично ли подсоединен баллон.
Не работают предохранительные клапаны газ-контроля одной из конфорок.	Рукоятка не была удержана в нажатом состоянии в течение нужного времени. Отверстия рассекателя загрязнены.	После зажигания пламени удержите рукоятку в нажатом состоянии в течение еще нескольких секунд. Очистите отверстия рассекателя.


Сервисный центр

При обращении в сервисный центр необходимо сообщить код прибора (E-Nr.) и его заводской номер (FD). Эта информация находится в табличке с характеристиками, расположенной в нижней части варочной панели, и на этикетке в руководстве по эксплуатации.

Условия гарантийного обслуживания

Условия гарантийного обслуживания данного прибора определяются представительством нашей компании в стране, где была произведена покупка. Более подробную информацию Вы можете получить в магазинах. Чтобы воспользоваться гарантией, необходимо предъявить торговый чек. Мы оставляем за собой право на внесение изменений.

Упаковка и отработавшие приборы

Если на табличке с характеристиками Вашего электроприбора есть символ , придерживайтесь следующих инструкций.

Утилизация отходов с учетом требований охраны природы

Снимите упаковку с прибора и выбросите ее так, чтобы это не нанесло вред окружающей среде.

Данный прибор соответствует нормам Европейской директивы 2002/96/CE об электрических и электронных приборах, обозначаемой WEEE (waste electrical and electronic equipment).