



ru инструкция по эксплуатации



Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Cod. 9000466196 B

www.bosch-home.com

Уважаемый покупатель! Уважаемая покупательница!

Благодарим вас за покупку и поздравляем с правильным выбором. 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.


Убедительно просим вас **ознакомиться с этими простыми указаниями и придерживаться их**, чтобы с первого же использования варочной панели получить великолепный результат. Здесь содержится **важная информация**, касающаяся не только использования варочной панели, но и вашей безопасности и ухода за прибором.

Во время транспортировки электроприборов им необходима надежная защитная упаковка. Мы сводим ее к абсолютно необходимому минимуму, и все упаковочные материалы могут быть переработаны. Как и мы, вы можете помочь делу охраны природы: поместите упаковку в ближайший к вашему дому контейнер для подобных материалов. Не выливайте использованное растительное масло в раковину, так как оно очень вредит окружающей среде. Вылейте его в закрывающуюся емкость и отнесите в приемный пункт. А если рядом с вашим домом такого пункта нет, положите емкость с маслом в мусорное ведро (оттуда оно попадет на контролируруемую свалку; возможно, это не лучший вариант, но таким образом мы можем избежать загрязнения воды). Вы сами и ваши дети будете потом благодарны за это. Прежде, чем выбросить ненужный прибор, сделайте его явно непригодным для использования. После этого передайте его в приемный пункт по сбору вторичного сырья. Адрес ближайшего приемного пункта можно узнать в органах местной администрации.

ВНИМАНИЕ:

Если, вопреки нашим ожиданиям, данный прибор поврежден или не отвечает предъявляемым к нему требованиям качества, просим сообщить нам об этом как можно скорее. Гарантия на данный прибор действительна только в случае, если в приборе не производилось никаких изменений и он не использовался ненадлежащим образом.

Упаковка и отработавшие приборы

Если на табличке с характеристиками имеется символ  , придерживайтесь следующих инструкций:

Утилизация отходов с учетом требований охраны природы



Снимите упаковку с прибора и выбросите ее так, чтобы не нанести вред природе.

Данный прибор соответствует нормам Европейской директивы 2002/96/CE об электрических и электронных приборах, обозначаемой WEEE (Отходы от электрических и электронных приборов).

Данная директива является общей правовой базой относительно вывоза и вторичного использования отходов от электрических и электронных приборов, действующей во всех странах Европейского Союза.

СОДЕРЖАНИЕ

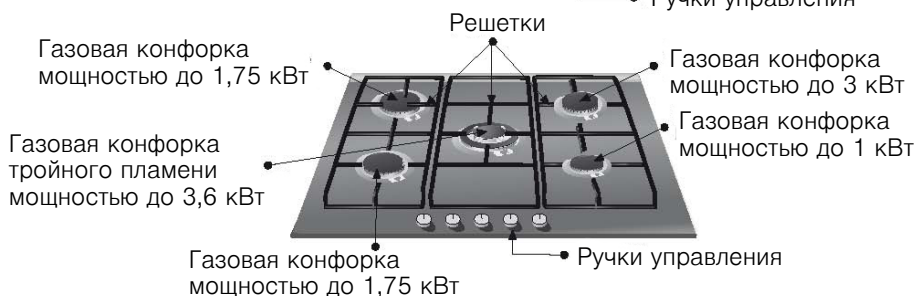
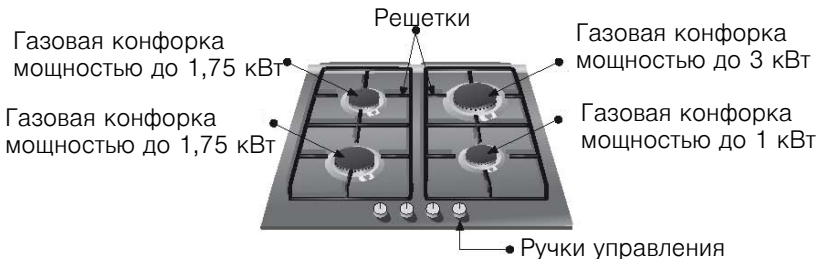
Правила техники безопасности	5
Общий вид варочной панели	7
Газовые конфорки	8
Рекомендуемый диаметр посуды	9
Советы по приготовлению блюд	10
Электрические конфорки	10
Электрические конфорки с 10-позиционным переключателем	11
Советы по эксплуатации	13
При приготовлении блюд	13
При очистке и уходе	14
Мелкие неполадки	15
Условия гарантийного обслуживания	16

Правила техники безопасности

- ❑ **Внимательно прочитайте это руководство** по эксплуатации, чтобы приготовление пищи на этой варочной панели было для вас безопасным и максимально удобным.
- ❑ Все операции по установке, наладке и адаптации к другому типу газа должны проводиться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами и законодательством, а также с предписаниями местных газо- и электроснабжающих компаний.
Для адаптации прибора к другому типу газа рекомендуется связаться с сервисным центром.
- ❑ Перед установкой новой варочной панели проверьте **правильность размеров**.
- ❑ Данный прибор нельзя подсоединять к дымоходу для отвода дымовых газов.
- ❑ Следующие инструкции действительны только для стран, условное обозначение которых указано на электроприборе. Для адаптации данного прибора к условиям использования в конкретной стране, обратитесь к техническому руководству.
- ❑ 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, обязательно должна быть **соответствующая нормам вентиляция** в рабочем состоянии.
- ❑ Не допускайте наличия сильных сквозняков в помещении, где установлен прибор, так как они могут задуть пламя на конфорках.
- ❑ Данный прибор настроен для использования с газом, указанным в табличке с характеристиками. Если настройку необходимо изменить, свяжитесь с нашим **сервисным центром**.
- ❑ Не проводите никаких действий в середине варочной панели. В случае необходимости обратитесь в наш сервисный центр.
- ❑ **Сохраните** руководства по эксплуатации и монтажу и, если прибор переходит к другому хозяину, передайте ему эти руководства.
- ❑ Не включайте **поврежденный прибор**.

- ❑ Поверхности обогревательных и варочных устройств 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. Поэтому блюда, которые готовятся с использованием жира или масла, например, картофель фри, нельзя оставлять без присмотра.
 - ❑ При возгорании масла или жира никогда не заливайте пламя водой. Существует **ОПАСНОСТЬ** ожогов! Накройте посуду крышкой, чтобы погасить огонь, и выключите конфорку.
 - ❑ В случае неисправности панели перекройте подачу газа и электроэнергии к прибору. Для ремонта свяжитесь с нашим **сервисным центром.**
 - ❑ Не ставьте на конфорки посуду с неровным дном, которая может случайно перевернуться.
 - ❑ Если ручка поворачивается туго, не форсируйте ее. Сразу свяжитесь с **нашим сервисным центром**, чтобы отремонтировать или заменить ее.
 - ❑ Во время использования газовой варочной панели избегайте сквозняков и проливания холодных жидкостей. Попадание таких жидкостей на панель может привести к растрескиванию стекла.
 - ❑ Нельзя пользоваться для очистки варочной панели пароочистителем, так как существует опасность поражения электрическим током.
 - ❑ 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 ДАННЫХ ПРАВИЛ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОТВЕТСТВЕННОСТИ НЕ НЕСЕТ.**

Общий вид варочной панели:



Газовые конфорки

Рис. 1



Около каждой ручки, расположенной на духовом шкафу или панели управления, указано, какой конфоркой она управляет (Рис. 1).

Чтобы включить конфорку, надавите на ручку выбранной конфорки, поверните ее влево до положения поджига и удержите на отметке максимального пламени несколько секунд, пока не зажжется огонь, а затем отпустите ручку и отрегулируйте пламя так, как вам нужно.

Если конфорка не зажглась, повторите операцию. Если на вашей варочной панели нет автоматического поджига, поднесите к горелке источник пламени (зажигалку, спички и т.п.). Если свечи загрязнены, поджиг будет работать плохо, содержите их в максимальной чистоте. Очистка свечей проводится маленькой щеточкой с учетом того, что свечи нельзя подвергать агрессивному воздействию. Если на варочной панели есть конфорки с **системой газ-контроль**, предотвращающей утечку газа в случае случайного угасания пламени, поджиг производится таким же образом, но для того, чтобы пламя загорелось, необходимо удерживать ручку в нажатом состоянии до появления пламени и в течение нескольких секунд после этого. Если конфорка не зажглась, повторите те же действия, удерживая ручку в нажатом состоянии в течение 10 секунд.

Чтобы выключить конфорку, поверните ручку вправо до отметки ●. При этом система поджига снова включится, это **нормально**.

Ваша современная и практичная варочная панель снабжена ручками плавной регулировки, с помощью которых можно проводить точную **регулировку пламени** между максимальным и минимальным уровнем.

В некоторых моделях варочных панелей имеется конфорка **тройного пламени**, на которой очень удобно готовить с использованием больших сковород, китайской сковороды вок (для приготовления разных блюд азиатской кухни) и т.п.

Использование варочной панели повышает температуру и влажность в помещении, где она установлена. Необходимо обеспечить хорошее проветривание кухни: не загромождать отверстие естественной вентиляции или установить устройство

для механической вентиляции (вытяжку). При продолжительном использовании прибора может понадобиться дополнительная вентиляция, например, можно открыть окно (не создавая сквозняков) или увеличить мощность механической вытяжки, если она имеется.

Пламя оранжевого цвета - это нормальное явление; такая окраска возникает при наличии в воздухе пыли, при пролипании жидкости и т.д.

Рекомендуемый диаметр посуды (см)

В зависимости от модели:

КОНФОРКА	МИНИМАЛЬНЫЙ Ø ПОСУДЫ	МАКСИМАЛЬНЫЙ Ø ПОСУДЫ
Конфорка тройного пламени	22 см	
Быстрая конфорка	22 см	26 см
Полубыстрая конфорка	14 см	20 см
Вспомогательная конфорка	12 см	14 см
Электрические конфорки	14 см	18 см

Дополнительные решетки:

Рис. 2



В зависимости от модели, в комплект варочной панели может входить дополнительная решетка на конфорку тройного пламени для посуды диаметром более 26 см, для сковород-гриль, глиняных сотейников и любых видов посуды с выпуклым дном (например, кастрюли-вок, казаны и т. п.) (Рис. 2).

Если это приспособление не входит в комплект вашей модели, его можно приобрести в сервисном центре (артикул 363300).

Решетка для кофеварки: В зависимости от модели, варочная панель может поставляться с дополнительной решеткой для кофеварки, предназначенной для использования исключительно на вспомогательной конфорке с посудой диаметром менее 10 см. Если такая решетка не включена в комплект поставки, ее можно приобрести в сервисном центре (артикул 184200).

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

Советы по приготовлению блюд:

Эти советы являются ориентировочными.

	Очень большой огонь Большой огонь	Средний огонь	Маленький огонь
Конфорка тройного пламени	Отваривание, тушение, жарение, подрумянивание, паэлья, блюда азиатской кухни (вок).	Разогревание и поддержание температуры: готовые блюда, полуфабрикаты.	
Быстрая конфорка	Эскалоп, бифштекс, омлет, жареные продукты.	Рис, соус бешамель, рагу.	Отваривание на пару: рыба, овощи.
Полубыстрая конфорка	Картофель на пару, свежие овощи, густые супы, макаронные изделия.	Разогревание и поддержание температуры: готовые блюда и приготовление нежных блюд.	
Вспомогатель ная конфорка	Приготовление: жаркое, молочная каша, карамель.	Разморажива- ние и медленное приготовление: бобовые, фрукты, замороженные продукты.	Приготовление/ растопливание: масло, шоколад, желатин.

Электрические конфорки

Перед первым использованием электрической конфорки нагрейте ее в течение 5 минут без посуды на максимальной мощности. Во время этого первого нагревания возможно появление дыма и специфического запаха, которые вскоре исчезнут. В дальнейшем никогда **не используйте конфорки без поставленной на них посуды.**

Во время приготовления пищи рекомендуется вначале установить переключатель конфорки на максимальный нагрев, а далее, в зависимости от количества и качества продуктов, переключить конфорку на среднее положение для поддержания температуры.

Для использования тепловой инерции конфорки и экономии электроэнергии можно выключить конфорку незадолго до окончания приготовления блюда, так как блюдо будет продолжать готовиться за счет накопленного в конфорке тепла.

Используйте **посуду с ровным толстым дном**, размер которого соответствует размеру нагревательного элемента. Не применяйте посуду меньшего размера.

Не допускайте переливания жидкостей из кастрюль на поверхность электрической конфорки и не ставьте на ее поверхность мокрую посуду.

Электрические конфорки с 10-позиционным переключателем

Рис. 3



Нагрев таких конфорок регулируется переключателем регулировки мощности, с помощью которого можно задать степень нагрева в зависимости от приготавливаемых продуктов (Рис. 3).

Исходя из способа приготовления блюда, количества продуктов и данных приведенной ниже таблицы, поверните ручку переключателя влево до отметки, соответствующей приготавливаемому блюду. Лампочка индикатора включения загорится. Для отключения конфорки поверните ручку до отметки ●. Лампочка индикатора погаснет.

В приборе со стеклокерамической электрической конфоркой лампочка индикатора включения загорается через несколько секунд после ее включения. Для отключения конфорки поверните ручку до отметки ●. Лампочка индикатора погаснет, когда поверхность электрической конфорки остынет.

Рекомендации

	ПОЛОЖЕНИЕ
Растапливание: шоколад, сливочное масло, желатин	1-2
Приготовление: рис, соус бешамель, рагу	2-3
Отваривание: картофель, макаронные изделия, овощи	4-5
Тушение: жаркое, тушеные рулеты	4-5
Отваривание на пару: рыба	5
Разогревание, поддержание температуры готовых блюд	2-3-4-5
Жарение: эскалопы, бифштекс, омлеты	6-7-8
Отваривание и подрумянивание	9

Необходимо задать более высокую степень нагрева в следующих случаях:

- При использовании большого количества жидкости.
- При приготовлении большого количества пищи.
- При приготовлении пищи в открытой посуде.

Советы по эксплуатации при приготовлении блюд

НЕЛЬЗЯ



Не пользуйтесь посудой маленького диаметра на больших конфорках. Пламя не должно касаться стенок посуды.



Не готовьте без крышки или с приоткрытой крышкой, часть энергии при этом расходуется зря.



Не используйте посуду с неровным дном, приготовление пищи в ней займет больше времени и потребует лишнего расхода энергии.



Не устанавливайте посуду не по центру конфорки, иначе она может перевернуться.



Не используйте посуду большого размера на конфорках, находящихся вблизи от ручек управления, если при установке на центр конфорки такая посуда может оказаться слишком близко к ручкам, приводя к их нагреванию и повреждению.



Не ставьте посуду прямо на горелку конфорки.



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

Не используйте две конфорки или два источника тепла для нагревания одной кастрюли или сковороды.



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

НУЖНО

Всегда пользуйтесь **посудой**, подходящей для каждой конфорки, так вы избежите лишнего расхода газа и загрязнения посуды.



Всегда накрывайте посуду **крышкой**.

Используйте только кастрюли и сковороды с **плоским и толстым дном**.



Ставьте посуду точно **по центру** конфорки.

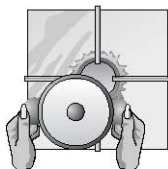


Ставьте посуду **на решетку**.

Перед использованием конфорки убедитесь, что **решетки и крышки** горелок правильно установлены.



Будьте **осторожны** в обращении с посудой на варочной панели.



Используйте только одну сковороду или кастрюлю на каждой конфорке.

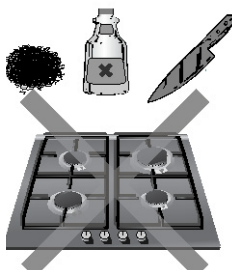
Используйте дополнительную решетку на конфорке тройного пламени.



Правила эксплуатации стеклянной поверхности: очистка и уход

НЕЛЬЗЯ

НУЖНО



Не используйте моющие средства в виде порошков, аэрозоли для очистки духовых шкафов или жесткие губки, которые могут поцарапать стекло.

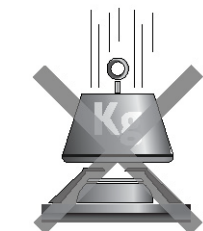
Никогда не используйте царапающие или острые предметы, например, металлические мочалки или ножи, для удаления остатков пищи, прилипших к поверхности варочной панели.

Не используйте ножи, скребки и другие подобные приспособления для очистки стыка между стеклом и кольцами горелок или металлическим профилем.

Не передвигайте посуду по поверхности варочной панели, стекло может поцарапаться. Также избегайте падения на стекло твердых и острых предметов.

Не ударяйте по краям варочной панели.

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



Если из-за длительного использования покрытие электрических конфорок стерлось, капните на них несколько капель растительного масла или другого средства по уходу за такими конфорками, имеющегося в продаже. Из-за высоких температур, которым подвергается крышка конфорки тройного пламени и такие детали из нержавеющей стали, как ободки электрических конфорок, кольца горелок и т.п., они со временем обесцвечиваются. Это нормально. После каждого использования протрите эти места чистящим средством для нержавеющей стали.

После мытья решеток тщательно высушите их перед повторным использованием. Наличие капель воды или влажных участков в начале процесса нагревания может повредить эмаль. При очистке решеток будьте осторожны с прокладками: они могут слететь, и тогда при повторном использовании решетка сможет поцарапать стекло.

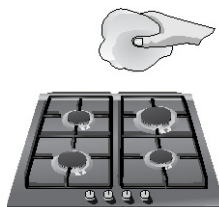
Чтобы обеспечить сохранность стекла, пользуйтесь для его очистки мягкой губкой с мыльным раствором, но только когда варочная панель уже остыла.

После каждого использования следует очистить поверхность нагревательного элемента, когда он остынет.

Даже небольшие остатки загрязнения при повторном включении нагревательного элемента сгорают.

Для поддержания чистоты горелки и решетки необходимо периодически очищать путем погружения в мыльную воду и последующей очистки с помощью неметаллической щетки, чтобы удалить все загрязнения из отверстий и прорезей для обеспечения правильного выхода пламени. Всегда насухо вытирайте крышки горелок и решетки.

После очистки и просушивания горелок, убедитесь, что крышки правильно установлены на рассекателях.



Мелкие неполадки

Не всегда нужно сразу обращаться в сервисный центр. Во многих случаях мелкие неполадки можно устранить самостоятельно. В следующей таблице приводятся некоторые советы.

Примечание:

Только авторизованный персонал сервисного центра может производить ремонт системы подачи газа и электрических компонентов.

Что случилось	Возможная причина	Решение проблемы
...если электросистема не работает?	<ul style="list-style-type: none">- Неисправный предохранитель.- Возможно, сработал автоматический предохранитель или дифференциальный выключатель.	<ul style="list-style-type: none">- Проверьте предохранитель на щитке предохранителей и замените его в случае неисправности.- Проверьте на общем электрощите, не сработал ли автоматический предохранитель или дифференциальный выключатель.
...если не работает электрический поджиг?	<ul style="list-style-type: none">- Возможно, между свечой и горелкой скопились остатки продуктов или моющих средств.- Горелки мокрые.- Плохо установлены крышки горелок.	<ul style="list-style-type: none">- Нужно тщательно очистить пространство между свечой и горелкой.- Тщательно вытрите крышки горелок и свечи.- Проверьте, чтобы крышки были правильно установлены.
...если пламя неравномерное?	<ul style="list-style-type: none">- Неправильно собраны детали горелки.- Отверстия выхода газа горелок загрязнены.	<ul style="list-style-type: none">- Правильно соберите детали горелки.- Очистите отверстия выхода газа горелок.
...если газ выходит нерегулярно или не выходит вообще?	<ul style="list-style-type: none">- Подача газа перекрыта промежуточным вентилем.- Если газ подается из баллона, возможно, он пуст.	<ul style="list-style-type: none">- Откройте промежуточный вентиль, если он имеется.- Замените баллон на полный.
...если в кухне пахнет газом?	<ul style="list-style-type: none">- Открыт кран какой-то конфорки.- Возможна утечка из соединительного устройства баллона.	<ul style="list-style-type: none">- Проверьте, не повернута ли ручка какой-нибудь неработающей конфорки в рабочее положение.- Убедитесь, что баллон правильно подсоединен.
...если не работают предохранительные клапаны газ-контроля конфорок?	<ul style="list-style-type: none">- Ручка не была удержана в нажатом состоянии в течение нужного времени.- Отверстия выхода газа горелок загрязнены.	<ul style="list-style-type: none">- После зажигания пламени удержите ручку в нажатом состоянии в течение еще нескольких секунд.- Очистите отверстия выхода газа горелок.

При обращении в сервисный центр необходимо сообщить:

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

Эти данные находятся на табличке с характеристиками прибора, которая расположена в нижней части варочной панели.

Условия гарантийного обслуживания

Условия гарантийного обслуживания данного прибора определяются представительством нашей фирмы в стране, где была произведена покупка. По вашему желанию, продавец, у которого вы приобрели прибор, может в любой момент предоставить подробную информацию о них. Чтобы воспользоваться гарантией, необходимо предъявить торговый чек.

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений.

Возможное сочетание	
Варочная панель	Духовой шкаф
EG 20.53 .. EG 25060 EU EG 70265 EU	HV EU
EG 10.53 NL	HK 142.0 EU HK 252.0 HK 480.0 EU HK 162.4 EU HK 280.4 HK 480.4 EU