

# BOSCH

**RUS**    **Инструкция по эксплуатации**



**PHG..**  
**PHL..**  
**PHM..**  
**PHW..**  
**NHG..**

# BOSCH

902110

Уважаемый покупатель!

Мы благодарим Вас за покупку и поздравляем с удачным выбором. Эта практичная и современная газовая варочная панель изготовлена из материалов высочайшего качества. Процесс производства варочной панели проходил под строжайшим контролем, панель подвергалась множеству чувствительнейших тестов для того, чтобы вы получили идеальное устройство для приготовления пищи. Для упрощения дела мы разбили эту инструкцию по эксплуатации на две части, первая из них посвящена непосредственно эксплуатации, вторая – монтажу варочной панели.

Для получения при эксплуатации панели оптимальных результатов, мы рекомендуем Вам **внимательно прочитать эти простые инструкции и тщательно их соблюдать**. Они содержат **важную информацию** не только по пользованию варочной панелью, но и по вопросам Вашей личной безопасности и технического обслуживания панели.

Для защиты при транспортировке наши изделия снабжены эффективной упаковкой. При этом мы ограничиваемся только самым необходимым минимумом. Весь упаковочный материал подвергается повторной переработке. Вы также можете внести свой вклад в защиту окружающей среды, отправив всю упаковку в ближайший мусорный контейнер, предназначенный специально для этих целей.

Использованное растительное масло Вы не должны просто сливать в раковину, так как это наносит вред окружающей среде. Храните его в закрытом сосуде, а затем сдайте на ближайший приемный пункт или выкиньте в бак для мусора. Хотя это и не идеальное решение проблемы, однако в конечном счете ваше масло окажется на находящейся под контролем компетентных органов мусорной свалке и не будет загрязнять воду (что положительно отразится на Вас и Ваших детях).

Перед утилизацией старой варочной панели приведите ее в неработоспособное состояние. После этого отправляйте ее в ближайший центр утилизации.

Адреса соответствующих приемных пунктов Вы можете узнать в местных органах власти.

---

## Содержание

<b>Указания по технике безопасности</b> .....	2
<b>Ваша новая варочная панель</b> .....	4
<b>Газовые конфорки</b> .....	5
Рекомендуемый диаметр посуды .....	6
Рекомендации по приготовлению пищи .....	7
<b>Электрические конфорки</b> .....	7
Электрические конфорки с 10-ступенчатым регулятором мощности .....	8
<b>Указания по приготовлению пищи на варочной панели</b> .....	9
<b>Чистка и уход</b> .....	10
<b>Самостоятельное устранение мелких неисправностей</b> .....	11
<b>Таблицы «Характеристики конфорок»</b> .....	13
<b>Инструкция по монтажу</b> .....	15

---

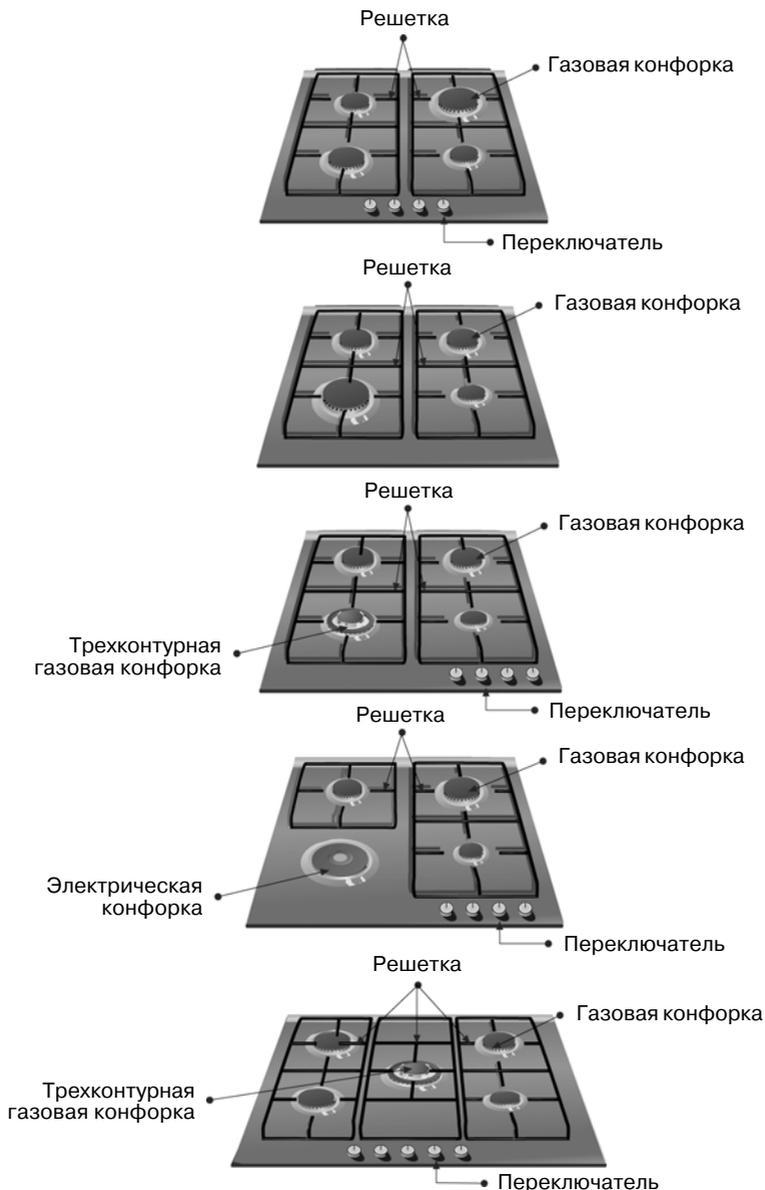
## Указания по технике безопасности

- ❑ Для успешного и безопасного пользования варочной панелью **внимательно прочтите эту инструкцию по эксплуатации.**
- ❑ Установку и настройку варочной панели в соответствии с используемым типом газа должен проводить только **специалист, имеющий на это официальное разрешение.**
- ❑ Перед монтажом варочной панели **проверьте соответствие всех размеров.**
- ❑ Предлагаемые ниже инструкции действительны только для стран, символы которых указаны на панели. При настройке варочной панели следует соблюдать технические инструкции, принятые в данной стране.
- ❑ Варочная панель не должна соединяться с устройством для выведения продуктов сгорания газа.
- ❑ Варочная панель не должна подвергаться действию сильных сквозняков, так как они могут задувать пламя конфорок.
- ❑ Варочная панель выходит с завода-изготовителя с настройками, указанными в типовой табличке. Если их нужно изменить, вызовите **Сервисную службу.**
- ❑ Не пытайтесь сами разобрать варочную панель. При необходимости вызовите **Сервисную службу.**
- ❑ **Храните** данную инструкцию по эксплуатации и монтажу, чтобы при необходимости передать ее вместе с варочной панелью последующему владельцу.
- ❑ Если Ваша варочная панель имеет стеклянную крышку, не перегружайте ее. Если Вы получили панель с оторванной стеклянной крышкой, **тотчас вызовите Сервисную службу**, чтобы она отремонтировала или заменила ее.
- ❑ Не эксплуатируйте **поврежденную варочную панель.**
- ❑ Во время эксплуатации поверхности варочной панели нагреваются. Будьте осторожны! **Не подпускайте детей к работающей панели.**

- ❑ Используйте варочную панель только для приготовления пищи, а не для обогрева помещения.
- ❑ При перегреве жиры и масло легко воспламеняются. Поэтому приготовление пищи с использованием жиров и масла – например, картофеля фри – должно проходить под непрерывным контролем.
- ❑ Никогда не лейте воду на горящие жир или масло. **ОПАСНОСТЬ ОЖОГА!** Накройте кастрюлю, чтобы потушить огонь, и выключите варочную панель.
- ❑ В случае поломки отключите варочную панель от электросети и сети газоснабжения. Для ремонта вызовите нашу **Сервисную службу**.
- ❑ Не ставьте на конфорки посуду с неровным дном, она может случайно опрокинуться.
- ❑ Если газовый кран заклинило, не применяйте силу для его открывания. Немедленно вызовите **Сервисную службу**, чтобы она отремонтировала или заменила его.
- ❑ При эксплуатации варочной панели избегайте сквозняков и не проливайте жидкости, они могут потушить пламя газовых конфорок.
- ❑ Иллюстрации в данной инструкции служат для ориентировки.

**В СЛУЧАЕ, ЕСЛИ ДАННЫЕ ИНСТРУКЦИИ НЕ СОБЛЮДАЛИСЬ, ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ВОЗНИКШИЕ НЕПОЛАДКИ И НАНЕСЕННЫЙ УЩЕРБ НЕ СЕТ НЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ПЛИТЫ, А МОНТЕР.**

# Ваша новая варочная панель



# Газовые конфорки

Рис. 1



Поворотный переключатель каждой газовой конфорки имеет на панели управления маркировку, которая показывает, какой именно конфоркой управляет этот переключатель. Рис. 1.

**Для того, чтобы зажечь конфорку**, нажмите поворотный переключатель выбранной конфорки, поверните его против часовой стрелки в положение зажигания и удерживайте его нажатым несколько секунд, пока конфорка не зажжется, а после этого отпустите. Затем установите желаемую величину пламени. Если конфорка не зажглась, повторите указанные действия. Если Ваша варочная панель не снабжена системой автоматического поджига, поднесите к конфорке какой-либо источник огня (зажигалку, спичку и т.д.).

При загрязнении сопла горелки автоматический поджиг не функционирует должным образом, поэтому при необходимости почистите конфорку. Для чистки конфорки используйте небольшую щетку, при этом не прикладывайте к конфорке никаких усилий.

Если конфорки на Вашей варочной панели снабжены **предохранительными клапанами** (которые отключают подачу газа, когда пламя случайно гаснет), то для того, чтобы зажечь их, действуйте, как описано выше, но удерживайте поворотный переключатель в нажатом состоянии еще несколько секунд после того, как пламя зажжется. Если конфорка не зажигается, повторите все вышеуказанные действия, но в этот раз удерживайте переключатель нажатым на протяжении примерно 10 секунд.

**Для того, чтобы выключить конфорку**, поверните поворотный переключатель по часовой стрелке до положения «0».

Ваша современная варочная панель снабжена новейшими вентилями, позволяющими выбрать **оптимальное положение** между самым сильным и самым слабым пламенем.

В зависимости от модели Ваша варочная панель может иметь **треконтурную конфорку**, которая идеальна для приготовления пазлы, китайских блюд и т.д.

Использование варочных панелей с газовыми конфорками ведет к образованию тепла и влаги в помещении, где они расположены. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, держите открытыми естественные вентиляционные отверстия или установите механическое вентиляционное устройство (вытяжной вентилятор).

При длительной и интенсивной эксплуатации варочной панели может потребоваться дополнительная вентиляция – например, открывание окна (при этом не должны создаваться сквозняки) или повышение мощности установленного механического вентиляционного устройства.

Оранжевый цвет пламени является нормальным и просто указывает на наличие в воздухе помещения соли, образующейся обычно при приготовлении пищи. Желтые язычки пламени отнюдь не указывают на неисправность конфорки.

## Рекомендуемый диаметр посуды

В зависимости от модели:

Конфорка	Минимальный диаметр посуды	Максимальный диаметр посуды
Трехконтурная конфорка	22 см	
Конфорка повышенной мощности	22 см	26 см
Конфорка стандартной мощности	12 см	20 см
Вспомогательная конфорка	10 см	12 см
Электрические конфорки		14 см

## Дополнительная решетка

Рис. 2



В зависимости от модели Ваша варочная панель может иметь дополнительную решетку. Эта решетка необходима при пользовании трехконтурной конфоркой для кастрюль диаметром более 26 см, сковород, кастрюль из жаропрочного материала и всех видов посуды с вогнутым дном (рис. 2).

Если Ваша варочная панель не имеет дополнительной решетки, то Вы можете купить ее в Сервисном центре, номер по каталогу 363300.

**Решетка для кофейника:** в зависимости от модели Ваша варочная панель может быть укомплектована решеткой для кофейника, которая применяется на вспомогательной горелке (для посуды диаметром менее 10 см). Если Ваша варочная панель не имеет решетки для кофейника, то Вы можете купить ее в Сервисном центре, номер по каталогу 184200.

**Изготовитель не несет никакой ответственности, если Вы не пользовались дополнительными решетками или использовали их неправильно.**

Эти рекомендации являются ориентировочными.

## Рекомендации по приготовлению пищи

	Высокий уровень нагрева	Средний уровень нагрева	Низкий уровень нагрева
Трехконтурная конфорка	Варка, кипячение, жарение, обжаривание, паэлья, азиатские блюда.	Разогревание и поддержание в теплом виде уже приготовленных блюд.	
Конфорка повышенной мощности	Шницель, бифштекс, омлет, жарение во фритюре.	Рис, бешамель, рагу.	Приготовление на пару: рыба, овощи.
Конфорка стандартной мощности	Отварной картофель, свежие овощи, макаронные изделия.	Разогревание и поддержание в теплом виде сваренных продуктов, приготовление деликатесов.	
Вспомогательная конфорка	Блюда из тушеного мяса, молочная рисовая каша, карамель, жженный сахар.	Размораживание продуктов и медленная варка: бобы, фрукты, замороженные продукты.	Приготовление/растопливание: масло, шоколад, студень.

## Электрические конфорки

Перед первым использованием электрическими конфорками следует в течение 5 минут разогревать их на максимальной мощности безо всякой посуды. Обычно при этом появляются дым и запахи. При дальнейшей эксплуатации варочной панели они исчезают самостоятельно. За исключением этого первого случая никогда **не включайте конфорки без установленной на них посуды.**

В начале процесса приготовления пищи следует установить переключатель на самый высокий уровень нагрева, а затем установить его в среднее положение в соответствии с количеством и качеством пищи.

Вы можете выключить конфорку незадолго до окончания процесса приготовления пищи и использовать остаточное тепло. Это поможет Вам сэкономить электроэнергию и не окажет влияния на процесс приготовления пищи, который будет продолжаться за счет остаточного тепла, аккумулированного поверхностью конфорки.

Используйте **посуду с толстым, совершенно ровным дном** диаметром примерно **равным диаметру конфорки, но ни в коем случае не меньшим**.

Избегайте проливания жидкости на поверхность конфорки и не ставьте на конфорки мокрую посуду.

## Электрические конфорки с 10-ступенчатым регулятором мощности

Рис. 3



Эти конфорки управляются 10-ступенчатым регулятором мощности, с помощью которого Вы можете установить любую мощность в зависимости от приготавливаемого блюда (рис. 3).

Поверните регулятор против часовой стрелки и установите необходимую мощность с учетом способа приготовления пищи, ее количества и данных **ниже следующей таблицы**. При этом загорится соответствующий индикатор. Для выключения конфорки поверните регулятор в положение «0». Индикатор погаснет.

Если ваша варочная панель имеет керамическое покрытие, соответствующий индикатор загорится через несколько секунд после включения конфорки. Для выключения конфорки поверните регулятор в положение «0». Индикатор погаснет после того, как остынет поверхность конфорки.

## Рекомендации

	ПОЛОЖЕНИЕ РЕГУЛЯТОРА
<b>Растапливание:</b> масло, шоколад	1–2
<b>Варка:</b> рис, бешамель, рагу	2–3
<b>Варка:</b> картофель, макаронные изделия, овощи	4–5
<b>Приготовление тушеных блюд:</b> рулеты, тушеное мясо	4–5
<b>Приготовление на пару:</b> рыба	5
<b>Поддержание в теплом состоянии готовых блюд</b>	2–3–4–5
<b>Жарение:</b> эскалопы, бифштекс, омлеты	6–7–8
<b>Обжаривание</b>	9

### Более высокие уровни мощности необходимы для:

- большого количества жидкостей,
- большого количества продуктов,
- приготовления пищи в открытой посуде.

# Указания по приготовлению пищи на варочной панели

## НЕЛЬЗЯ



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



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



Не пользуйтесь посудой с неровным дном. Это увеличивает время приготовления пищи и потребление энергии.



Не размещайте посуду на краю конфорки.

Посуда может опрокинуться. Не размещайте кастрюли с широким основанием на ближайших к переключателям конфоркам. Они могут задевать переключатели или вызывать повышение температуры в области переключателей, что может привести к неполадкам в работе плиты.



Не устанавливайте посуду непосредственно на конфорку.

Не размещайте на плите слишком тяжелые предметы и тяжелую посуду. Избегайте ударов о плиту тяжелых предметов.



Не используйте две конфорки для одной сковороды или кастрюли. Не нагревайте в течение долгого времени на большой мощности противни, глиняную посуду и т.д.



## МОЖНО

Для каждой конфорки используйте посуду соответствующих размеров. Это поможет избежать перерасхода газа и появления на посуде матовых пятен.



Всегда используйте **крышки**.

Используйте кастрюли и сковороды только с ровным и толстым дном.



Всегда размещайте посуду **по центру** конфорки.

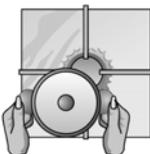
Всегда устанавливайте посуду **на решетку**.



Убедитесь, что металлические решетки и крышки горелок установлены правильно, прежде чем пользоваться ими.



Соблюдайте **осторожность** при размещении на плите посуды.



Ставьте на одну конфорку только одну сковороду или кастрюлю. При использовании трехконтурной газовой конфорки используйте дополнительную решетку.



# Чистка и уход

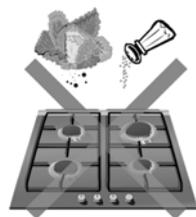
## НЕЛЬЗЯ



Для удаления с поверхности варочной панели, решеток, газовых и электрических конфорок приставших остатков пищи **не пользуйтесь абразивными средствами**, острыми предметами, стальными щетками, ножами и т.д.

Если Ваша плита имеет стеклянную или алюминиевую панель, не пользуйтесь ножами, скребками и тому подобными принадлежностями для чистки места ее соединения с металлическими деталями. Не передвигайте посуду по стеклянной поверхности варочной панели, Вы можете ее поцарапать. Не роняйте на нее тяжелые или острые предметы. Избегайте ударов острыми предметами по поверхности конфорок.

Частицы песка, например, с овощей, могут поцарапать стеклянную поверхность варочной панели.



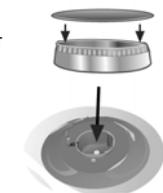
## МОЖНО

Когда варочная панель остыла, то чистите ее **губкой и мыльным раствором**.

Чистите остывшую поверхность нагревательных элементов после каждого пользования конфоркой. Если этого не сделать, то даже небольшое количество грязи сгорит при повторном включении конфорки.

Необходимо поддерживать чистоту конфорок и решеток и регулярно их чистить. Для этого погрузите их в мыльный раствор и потрите неметаллической щеткой. Таким образом Вы избежите забивания отверстий и прорезей деталей конфорок грязью, и горелки будут давать идеальное ровное пламя. После чистки высушите конфорки и решетки.

Убедитесь, что вычищенные и высушенные крышки горелок установлены в правильное положение.



Если в результате длительной эксплуатации варочной панели покрытие электрических конфорок стерлось, смажьте его несколькими каплями растительного масла или одного из имеющихся в продаже средств для ухода за варочными панелями.

С течением времени в результате воздействия высоких температур крышка трехконтурной конфорки и отдельные детали из нержавеющей стали (кольца конфорок, поддон для стекания жира, контуры горелок и т.д.) обесцвечиваются. Это **НОРМАЛЬНО**. После каждого пользования варочной панелью чистите их средствами для чистки изделий из нержавеющей стали.

После чистки решеток их нужно хорошо высушить, прежде чем снова использовать. Наличие капель воды на решетках во время приготовления пищи может привести к повреждению эмалевых поверхностей.

Если решетки Вашей варочной панели снабжены резиновыми подкладками, то будьте осторожны при чистке этих решеток, так как подкладки могут оторваться. В этом случае решетки окажутся незащищенными и смогут поцарапать поверхность варочной панели.

# Самостоятельное устранение мелких неисправностей

Не всегда нужно вызывать Сервисную службу. Во многих случаях Вы можете самостоятельно устранить возникшую неисправность. Нижеприведенная таблица содержит полезную информацию, которая поможет Вам в этом.

## Важное указание

Работы по ремонту газовых и электрических систем могут проводить только квалифицированные специалисты нашего Сервисного центра.

Что делать, если ...	Возможная причина неисправности	Способ устранения неисправности
... на варочную панель не подается электропитание?	Неисправный плавкий предохранитель.	Проверьте плавкий предохранитель в коробке для предохранителей и замените его, если он перегорел.
	Сработало устройство защитного отключения.	Проверьте, не сработало ли устройство защитного отключения.
... не работает электроподжиг?	Возможно попадание остатков пищи или чистящего средства между свечой зажигания и конфоркой.	Пространство между свечой зажигания и конфоркой следует тщательно очистить.
	Влажная конфорка.	Насухо вытрите крышку конфорки и свечу зажигания.
	Крышка конфорки установлена неправильно.	Проверьте и установите крышку конфорки в правильное положение.
... пламя в конфорке неравномерное?	Различные детали конфорки установлены неправильно.	Установите правильно детали конфорки.
	Загрязнились отверстия в конфорках, через которые выходит газ.	Очистите отверстия в конфорках, через которые выходит газ.
... 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 пустым.	Замените пустой газовый баллон на полный.

<b>Что делать, если ...</b>	<b>Возможная причина неисправности</b>	<b>Способ устранения неисправности</b>
... на кухне чувствуется запах газа?	Открыт один из газовых кранов.  Возможна утечка в месте подключения к газовому баллону.	Проверьте, не остался ли открытым один из газовых кранов.  Убедитесь, что подключение выполнено правильно.
... предохранительные клапаны конфорки не работают?	Поворотная ручка недостаточно долго находилась в нажатом состоянии.  При зажигании конфорки удерживайте поворотную ручку в нажатом состоянии на протяжении нескольких секунд.	Загрязнились отверстия в конфорках, через которые выходит газ.  Очистите отверстия в конфорках, через которые выходит газ.

Если Вы вызываете нашу Сервисную службу, сообщите, пожалуйста, следующую информацию:

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

Эту информацию можно найти на табличке с техническими характеристиками, которая прикреплена на вашей плите снизу.

# Таблицы «Характеристики конфорок»



ТАБЛИЦА 1

Плита должна эксплуатироваться с тем типом газа, который указан на табличке с техническими характеристиками.			ТИП ГАЗА	G-30 БУТАН	G-31 ПРОПАН	G-20 ПРИРОДНЫЙ ГАЗ	G-25 ПРИРОДНЫЙ ГАЗ
Рабочее давление			мбар	28-30	37	18-25	25
Конфорка повышенной мощности	Маркировка инжектора			85	85	115	128
	Тепловая мощность на входе	Номин. значен. Пониж. значен.	кВт	3 ≤ 0,60	3 ≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,50
	Расход газа при температуре 15 С и давлении 1,013 мбар		м <sup>3</sup> /час г/час	- 218	- 214	0,286 -	0,333 -
Конфорка стандартной мощности	Маркировка инжектора			67	67	100	98
	Тепловая мощность на входе	Номин. значен. Пониж. значен.	кВт	1,75 ≤ 0,35	1,75 ≤ 0,35	1,75 ≤ 0,29	1,75 ≤ 0,29
	Расход газа при температуре 15 С и давлении 1,013 мбар		м <sup>3</sup> /час г/час	- 127	- 125	0,167 -	0,194 -
Вспомогательная конфорка	Маркировка инжектора			50	50	72	72
	Тепловая мощность на входе	Номин. значен. Пониж. значен.	кВт	1 ≤ 0,33	1 ≤ 0,33	1 ≤ 0,33	1 ≤ 0,33
	Расход газа при температуре 15 С и давлении 1,013 мбар		м <sup>3</sup> /час г/час	- 73	- 71	0,095 -	0,111 -
Трехконтурная конфорка	Маркировка инжектора			93	93	124	130
	Тепловая мощность на входе	Номин. значен. Пониж. значен.	кВт	3,3 ≤ 1,20	3,3 ≤ 1,20	3,3 ≤ 1,20	3,3 ≤ 1,20
	Расход газа при температуре 15 С и давлении 1,013 мбар		м <sup>3</sup> /час г/час	- 240	- 236	0,315 -	0,366 -
	Маркировка инжектора			97	97	135	142
	Тепловая мощность на входе	Номин. значен. Пониж. значен.	кВт	3,6 ≤ 1,20	3,6 ≤ 1,20	3,6 ≤ 1,20	3,6 ≤ 1,20
	Расход газа при температуре 15 С и давлении 1,013 мбар		м <sup>3</sup> /час г/час	- 261	- 257	0,343 -	0,399 -

# Таблицы «Характеристики конфорок»



ТАБЛИЦА 2

Плита должна эксплуатироваться с тем типом газа, который указан на табличке с техническими характеристиками.			ТИП ГАЗА	G-30 БУТАН	G-31 ПРОПАН	G-20 ПРИРОДНЫЙ ГАЗ	G-25 ПРИРОДНЫЙ ГАЗ
Рабочее давление			мбар	28-30	37	18-25	25
Конфорука повышенной мощности	Маркировка инжектора			85	85	124	128
	Тепловая мощность на входе	Номин. значен. Пониж. значен.	кВт	3 $\geq 0,60$	3 $\leq 0,60$	3,2 $\leq 0,50$	3,2 $\leq 0,50$
	Расход газа при температуре 15 С и давлении 1,013 мбар		м <sup>3</sup> /час г/час	– 218	– 214	0,305 –	0,355 –
Конфорука стандартной мощности	Маркировка инжектора			67	67	100	98
	Тепловая мощность на входе	Номин. значен. Пониж. значен.	кВт	1,75 $\leq 0,35$	1,75 $\leq 0,35$	1,75 $\leq 0,29$	1,75 $\leq 0,29$
	Расход газа при температуре 15 С и давлении 1,013 мбар		м <sup>3</sup> /час г/час	– 127	– 125	0,167 –	0,194 –
Вспомогательная конфорка	Маркировка инжектора			50	50	72	72
	Тепловая мощность на входе	Номин. значен. Пониж. значен.	кВт	1 $\leq 0,33$	1 $\leq 0,33$	1 $\leq 0,33$	1 $\leq 0,33$
	Расход газа при температуре 15 С и давлении 1,013 мбар		м <sup>3</sup> /час г/час	– 73	– 71	0,095 –	0,111 –
Трехконтурная конфорка	Маркировка инжектора			93	93	124	130
	Тепловая мощность на входе	Номин. значен. Пониж. значен.	кВт	3,3 $\leq 1,20$	3,3 $\leq 1,20$	3,3 $\leq 1,20$	3,3 $\leq 1,20$
	Расход газа при температуре 15 С и давлении 1,013 мбар		м <sup>3</sup> /час г/час	– 240	– 236	0,315 –	0,366 –
	Маркировка инжектора			97	97	135	142
	Тепловая мощность на входе	Номин. значен. Пониж. значен.	кВт	3,6 $\leq 1,20$	3,6 $\leq 1,20$	3,6 $\leq 1,20$	3,6 $\leq 1,20$
	Расход газа при температуре 15 С и давлении 1,013 мбар		м <sup>3</sup> /час г/час	– 261	– 257	0,343 –	0,399 –

---

# Инструкция по монтажу

(общие указания)

---

## Указания для монтера

Все работы по установке, настройке и переоборудованию на другой тип газа должны выполняться **квалифицированным персоналом нашей Сервисной службы** в соответствии с последними инструкциями и нормативами местной газоснабжающей компании.

**ВАЖНО!** Перед проведением любой работы следует отключить газо- и энергоснабжение варочной панели.

Перед подключением газа убедитесь, что плита оборудована в соответствии с подаваемым типом газа. Наши варочные панели поступают с завода отрегулированные на работу с тем типом газа, который указан на табличке с техническими характеристиками.

Следует устанавливать плиту в таком месте, где обеспечивается **должный уровень вентиляции**. Продукты сгорания должны выводиться за пределы помещения.

Перед началом работ по установке проверьте размеры варочной панели, по которым должен быть сделан вырез в рабочей поверхности кухонного стола.

Панели рабочей поверхности, которые располагаются в непосредственной близости от варочной панели, должны быть сделаны из негорючих материалов. Как многослойное покрытие панелей, так и клей, его фиксирующий, должны быть теплостойкими. В противном случае возможно повреждение панели.

Электропровода не должны касаться тех участков варочной панели, которые нагреваются. Кабель электропитания должен быть закреплен на кухонной мебели во избежание контакта с горячими деталями духовки или варочной панели.

Все электроприборы **должны быть обязательно заземлены**.

При монтаже варочной панели будьте осторожны, предохраняйте прибор от ударов.

**В СЛУЧАЕ, ЕСЛИ ДАННЫЕ ИНСТРУКЦИИ НЕ СОБЛЮДАЛИСЬ, ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ВОЗНИКШИЕ НЕПОЛАДКИ И НАНЕСЕННЫЙ УЩЕРБ НЕ СЕТ НЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ПЛИТЫ, А МОНТЕР.**

# Инструкция по монтажу

(газовые варочные панели с автономным управлением)

## Установка варочной панели в кухонный рабочий стол

Откройте пожалуйста стр. 20-22 с иллюстрациями.

При установке в кухонный рабочий стол данная варочная панель в соответствии с нормами для газового оборудования EN 30-1 относится к классу 3, а в соответствии с нормами для бытовой аппаратуры EN 60.335-2-6 относится к классу «Х». Это означает, что между боковыми стенками кухонного стола и встроенным прибором должно оставаться некоторое свободное пространство.

**1** – Минимальные расстояния (мм). Сделайте вырез в кухонном рабочем столе в соответствии с заданными размерами. Рис. 1.

При установке варочной панели над духовкой проверьте размеры духовки, которые указаны в прилагаемой к ней инструкции по монтажу.

Между духовкой и варочной панелью мы рекомендуем Вам установить перегородку, чтобы перекрыть доступ к нижней стороне варочной панели.

При установке варочной панели над духовкой убедитесь, что духовка достаточно хорошо вентилируется и проверьте размеры духовки, которые указаны в прилагаемой к ней инструкции по монтажу.

Отцентрируйте варочную панель в отверстии кухонного рабочего стола.

**2** – Древесные волокна, которые используются при изготовлении рабочей поверхности столов, при намокании быстро набухают. Поэтому мы рекомендуем Вам нанести на поверхность выреза специальный клей, защищающий эту поверхность от пара или конденсирующейся влаги, которая может появляться с нижней стороны кухонного рабочего стола.

В зависимости от модели может оказаться, что плита поступила к Вам с уже установленными на заводе зажимами и уплотнением (нижний край плиты). В этом случае их ни в коем случае не следует удалять. Уплотнение гарантирует герметизацию всей рабочей поверхности кухонного стола и позволяет избежать протечек жидкости.

Если зажимы и уплотнение не были установлены на заводе, установите поставляемое вместе с плитой самоклеющееся уплотнение по нижнему краю плиты.

Достаньте зажимы из прилагаемого пакетика с принадлежностями и установите их в специальные боковые отверстия. Рис. 2a, 2b.

**3** – Нажмите на варочную панель одновременно по всему верхнему периметру таким образом, чтобы она прочно встала в отверстии выреза. Рис. 3.

Демонтаж варочной панели можно осуществить путем простого выталкивания ее из выреза вверх. В зависимости от модели варочной панели пружины следует устанавливать в различное положение. Рис. 2а.

Втисните варочную панель в отверстие. Нажмите на плиту одновременно по всему верхнему краю таким образом, чтобы она прочно встала в отверстие выреза. Убедитесь, что она опирается на края столешницы по всему периметру.

Если необходимо демонтировать варочную панель, просто надавите на зажимы отверткой для того, чтобы освободить их от поверхности столешницы, и одновременно выдавите панель из выреза вверх. Рис. 2с.

**4** – На конце трубы для подачи газа в варочную панель имеется колено с резьбовым соединением размером  $1/2$ ". Рис. 4.

Это колено позволяет осуществить:

- жесткое соединение. Вместе с плитой поставляются медная труба, гайка и уплотнительная прокладка;
- соединение посредством гибкой металлической трубки. В этом случае не допускайте соприкосновения гибкой металлической трубки с подвижными деталями кухонного рабочего стола, в котором устанавливается плита (например, с выдвижными ящиками). Избегайте также пропускания трубки через участки, где она может быть зажата.

При любом из этих соединений не следует смещать или поворачивать колено из положения, в которое оно было установлено на заводе.

При пользовании этой варочной панелью во Франции установленное на заводе колено следует снять и заменить его на колено из пакетика с принадлежностями, не забыв при этом установить уплотнительную прокладку. Рис. 4а.

Если по каким-то причинам колено было повернуто, следует проверить герметичность этой зоны. Убедитесь, что все соединения герметичны, и утечек газа нет.

Производитель варочной панели не несет никакой ответственности за утечку газа в соединениях, установленных монтером, или в том случае, если колено было смещено или повернуто.

**5** – Проверьте напряжение и общую выходную мощность на табличке с техническими характеристиками. **Прибор обязательно должен быть заземлен.** Следует убедиться, что электрическое подключение было осуществлено в соответствии с официальными инструкциями данной страны. Кроме того, следует строго выполнять все требования местной энергоснабжающей компании.

Для соблюдения требований техники безопасности монтер должен установить выключатель, который отключает все контакты с обеспечением в выключенном состоянии расстояния между контактами не менее 3 мм. Этого не требуется, если подключение осуществляется посредством вилки – при условии, что вилка легко доступна для отключения.

Варочную панель, которая снабжена вилкой, следует подключать только к должным образом заземленной розетке.

Варочная панель относится к устройствам типа «У». Это значит, что **пользователь не может самостоятельно заменять** кабель электропитания. Это может сделать только квалифицированный специалист Сервисной службы. При этом следует обратить внимание на поперечное сечение и тип кабеля.

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

Варочные панели с ручками управления поставляются как снабженные кабелем электропитания с вилкой, так и без него.

Типы электрических проводов:

Электрический провод: варочная панель:

Газовая варочная панель 3 x 0,5 мм<sup>2</sup>

Электрическая конфорка 1 кВт 3 x 0,75 мм<sup>2</sup>

Электрическая конфорка 1,5 кВт 3 x 1 мм<sup>2</sup>

Для завершения процесса монтажа Вам следует установить на соответствующие горелки диффузоры и крышки горелок. Также Вам следует правильно установить металлические решетки на поддерживающие элементы.

## Переоборудование на другой вид газа

Все работы по установке, настройке и переоборудованию на другой тип газа должны выполняться квалифицированным **персоналом нашей Сервисной службы** в соответствии с последними инструкциями и нормативами местной газоснабжающей компании.

**ВАЖНО!** Перед проведением любой работы следует **отключить газо- и энергоснабжение варочной панели.**

Перед подключением газа убедитесь, что варочная панель оборудована в соответствии с подаваемым типом газа. Наши варочные панели поступают с завода отрегулированные на работу с тем типом газа, который указан на табличке с техническими характеристиками.

С учетом действующих в Вашей стране нормативов варочную панель можно переоборудовать для работы с другими типами газа (см. типовую табличку).

Для этого нужно выполнить следующие действия:

#### **А) Замена форсунок в конфорке варочной панели**

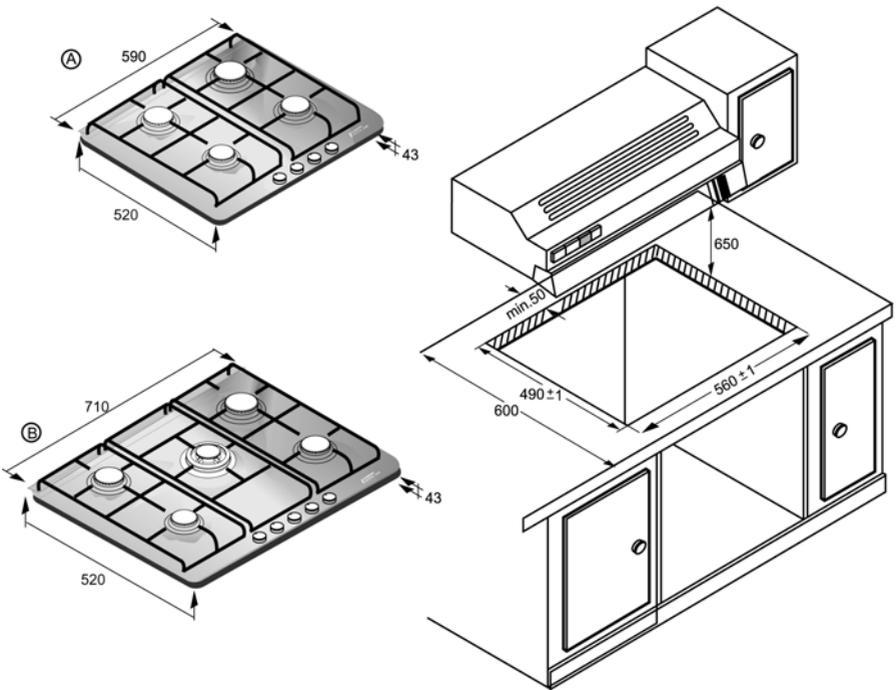
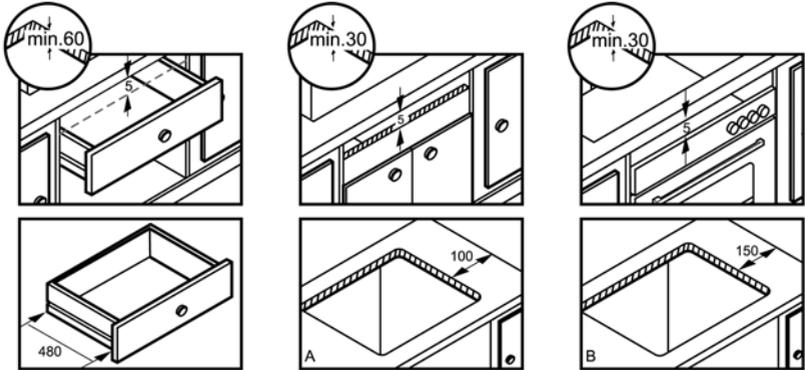
1. Снимите решетки, крышки и корпуса конфорок.
2. Замените форсунки с помощью торцового гаечного ключа на 7 мм. Убедитесь, что они затянуты достаточно хорошо, чтобы обеспечить герметичность. Рис. 6.

В этих конфорках нет необходимости корректировать первичный люфт.

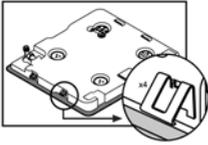
#### **В) Регулировка положения минимального пламени в конфорках варочной панели**

1. Установите переключатель конфорки в минимальное положение.
  2. Удалите ручки переключателей газовых конфорок. Рис. 7.
  3. Снимите герметичные уплотнительные прокладки.
    - Если Ваша варочная панель снабжена наружными пластиковыми прокладками, снимите их, вставив отвертку в отверстие в центре прокладки и действуя ей, как рычагом. Рис. 8.
    - После удаления наружных пластиковых прокладок становятся видны внутренние резиновые прокладки. Достаточно нажать на резиновую прокладку кончиком отвертки, чтобы открылся доступ к винту, регулирующему подачу газа. **Никогда не снимайте внутренние прокладки.**
    - Если Ваша варочная панель снабжена только внутренними резиновыми прокладками, снимите их, приподняв по краям отверткой, чтобы получить доступ к винту регулировки.
  4. С помощью этого винта отрегулируйте подачу газа следующим образом:
    - Для пропана и бутана: винт должен быть полностью завернут.
    - Для природного газа: поворачивайте винт против часовой стрелки до тех пор, пока не будет достигнута точная подача газа, когда при быстром переключении с максимального уровня на минимальный пламя не гаснет и не дает «обратной вспышки». Рис. 9.
  5. Установите уплотнительные прокладки на место. Для обеспечения герметичности следует установить на место все уплотнительные прокладки. Они защитят электрическую систему от попадания в нее разлившейся на плите жидкости.
  6. Снова установите на место ручки переключателей газовых конфорок. **Никогда не снимайте вал газового крана:** при его повреждении нужно будет заменять кран целиком.
- C) Рядом с табличкой с техническими характеристиками приклейте этикетку с указанием газа, на который Ваша варочная панель была переоборудована.

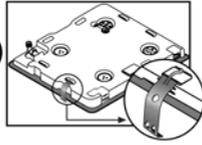
1



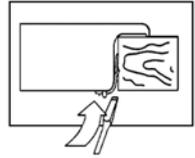
2a



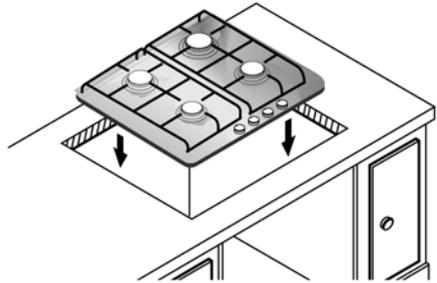
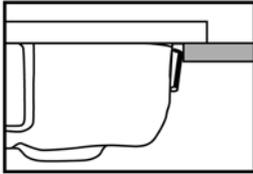
2b



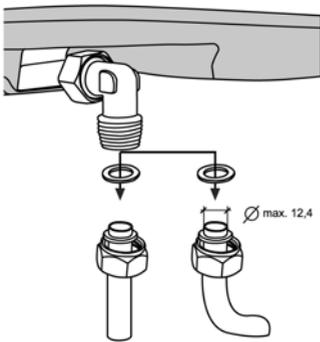
2c



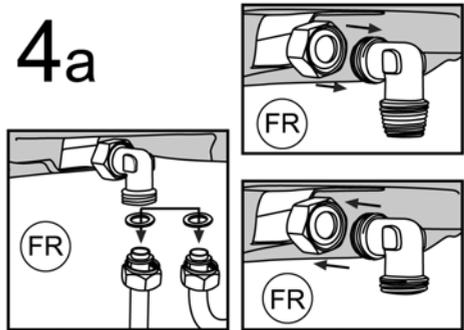
3



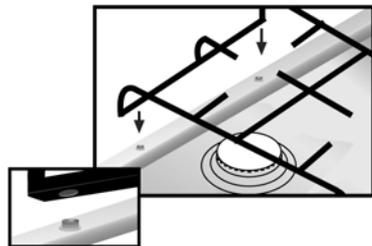
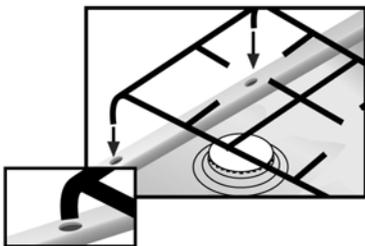
4



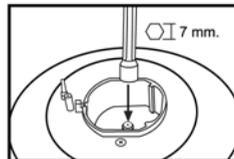
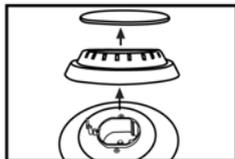
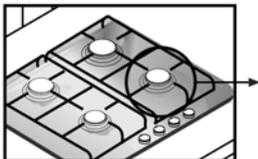
4a



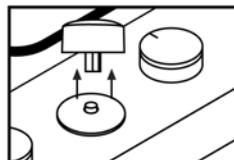
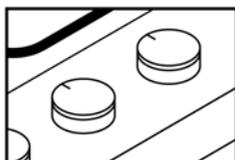
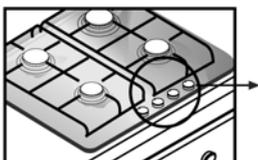
5



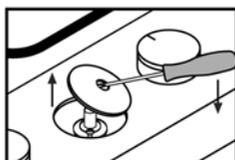
6



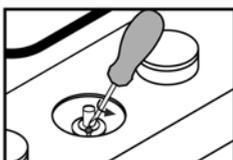
7



8



9



---

# Инструкция по монтажу

(панели газовых конфорок)

---

## Установка варочной панели в кухонный рабочий стол

Откройте пожалуйста стр. 28-30 с иллюстрациями.

При установке в кухонный рабочий стол данная варочная панель в соответствии с нормами для газового оборудования EN 30-1 относится к классу 3, а в соответствии с нормами для бытовой аппаратуры EN 60.335-2-6 относится к классу «Х». Это означает, что между боковыми стенками кухонного стола и встроенным прибором должно оставаться некоторое свободное пространство.

**1** – Минимальные расстояния (мм). Сделайте вырез в кухонном рабочем столе в соответствии с заданными размерами. Рис. 1.

При установке варочной панели над духовкой проверьте размеры духовки, которые указаны в прилагаемой к ней инструкции по монтажу.

Между духовкой и варочной панелью мы рекомендуем Вам установить перегородку, чтобы перекрыть доступ к нижней стороне варочной панели. Минимальное расстояние между перегородкой и прибором должно составлять 130 мм.

При установке варочной панели над духовкой убедитесь, что духовка достаточно хорошо вентилируется и проверьте размеры духовки, которые указаны в прилагаемой к ней инструкции по монтажу.

Отцентрируйте варочную панель в отверстии кухонного рабочего стола.

**2** – Древесные волокна, которые используются при изготовлении рабочей поверхности столов, при намокании быстро набухают. Поэтому мы рекомендуем Вам нанести на поверхность выреза специальный клей, защищающий эту поверхность от пара или конденсирующейся влаги, которая может появляться с нижней стороны кухонного рабочего стола.

В зависимости от модели может оказаться, что плита поступила к Вам с уже установленными на заводе зажимами и уплотнением (нижний край плиты). В этом случае их ни в коем случае не следует удалять. Уплотнение гарантирует герметизацию всей рабочей поверхности кухонного стола и позволяет избежать протечек жидкости.

Если зажимы и уплотнение не были установлены на заводе, установите поставляемое вместе с плитой самоклеющееся уплотнение по нижнему краю плиты.

Достаньте зажимы из прилагаемого пакетика с принадлежностями и установите их в специальные боковые отверстия. Рис. 2a, 2b.

**3** – Нажмите на варочную панель одновременно по всему верхнему периметру таким образом, чтобы она прочно встала в отверстия выреза. Рис. 3.

Демонтаж варочной панели можно осуществить путем простого выталкивания ее из выреза в верхнем направлении.

В зависимости от модели варочной панели пружины следует устанавливать в различное положение. Рис. 2а.

Втисните варочную панель в отверстие. Нажмите на плиту одновременно по всему верхнему краю таким образом, чтобы она прочно встала в отверстия выреза. Убедитесь, что она опирается на края столешницы по всему периметру.

Если необходимо демонтировать варочную панель, просто надавите на зажимы отверткой для того, чтобы освободить их от поверхности столешницы, и одновременно выдавите панель из выреза вверх. Рис. 2с.

**4** – На конце трубы для подачи газа в варочную панель имеется колено с резьбовым соединением размером  $1/2$ ". Рис. 4.

Это колено позволяет осуществить:

- жесткое соединение. Вместе с плитой поставляются медная труба, гайка и уплотнительная прокладка.
- соединение посредством гибкой металлической трубки. В этом случае не допускайте соприкосновения гибкой металлической трубки с подвижными деталями кухонного рабочего стола, в котором устанавливается плита (например, с выдвижными ящиками). Избегайте также пропускания трубки через участки, где она может быть зажата.

При любом из этих соединений не следует смещать или поворачивать колено из положения, в которое оно было установлено на заводе.

При пользовании этой варочной панелью во Франции установленное на заводе колено следует снять и заменить его на колено из пакетика с принадлежностями, не забыв при этом установить уплотнительную прокладку. Рис. 4а.

Если по каким-то причинам колено было повернуто, следует проверить герметичность этой зоны. **Убедитесь, что все соединения герметичны, и утечек газа нет.**

**Производитель варочной панели не несет никакой ответственности за утечку газа в соединениях, установленных монтером, или в том случае, если колено было смещено или повернуто.**

**5** – Проверьте напряжение и общую выходную мощность на табличке с техническими характеристиками. **Прибор обязательно должен быть заземлен.** Следует убедиться, что электрическое подключение было осуществлено в соответствии с официальными инструкциями данной страны. Кроме того, следует строго выполнять все требования местной энергоснабжающей компании.

Для соблюдения требований техники безопасности мастер должен установить выключатель, который отключает все контакты с обеспечением в выключенном состоянии расстояния между контактами не менее 3 мм. Этого не требуется, если подключение осуществляется посредством вилки – при условии, что вилка легко доступна для отключения.

Варочную панель, которая снабжена вилкой, следует подключать только к должным образом заземленной розетке.

Варочная панель относится к устройствам типа «У». Это значит, что **пользователь не может самостоятельно заменять** кабель электропитания. Это может сделать только квалифицированный специалист Сервисной службы. При этом следует обратить внимание на поперечное сечение и тип кабеля.

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

Варочные панели с ручками управления поставляются как снабженные кабелем электропитания с вилкой, так и без него.

Типы электрических проводов:

Электрический провод: варочная панель:

Газовая варочная панель 3 x 0,5 мм<sup>2</sup>

Электрическая конфорка 1 кВт 3 x 0,75 мм<sup>2</sup>

Электрическая конфорка 1,5 кВт 3 x 1 мм<sup>2</sup>

---

## **Установка варочной панели без системы безопасности на духовку или блок переключателей**

**6** – Варочная панель и духовка/блок переключателей должны быть изготовлены одним производителем (см. таблицу комбинаций в инструкции по эксплуатации) и рассчитаны на одинаковое напряжение сети (см. типовую табличку).

После того, как вы установили варочную панель и проверили прочность ее установки и герметичность ее соединения со столешницей, убедитесь, что приводы рукояток газовых кранов, а в комбинированных устройствах – также и блока переключателей направлены наружу. Рис. 5.

**7** – Проведите приводы рукояток через заднюю стенку духовки/блока управления и совместите штифты (рис. 6/А) на карданах приводов с прорезями (В) на модуле духовки или блоке переключателей (это возможно сделать в одном единственном положении).

Нажмите на карданы приводов, чтобы зафиксировать их в этом положении, как показано на рис. 6.

Если по каким-то причинам один из штифтов сломался, привод может быть зафиксирован в этом положении путем вставления в отверстия (D) винтов M 3,5 X DIN 7985, которые завинчиваются непосредственно в кардан привода.

В случае керамических варочных панелей с двумя электрическими конфорками и двумя газовыми конфорками подвесьте коробку с переключателем (A). Рис. 6а. Эта коробка имеет фиксирующие зажимы (B), которые следует вдавить рукой в пазы (C) на панели управления духовки или опоре коробки.

Затем через штекер (E) следует присоединить провода (D) от духовки или блока переключателей. Другой провод от варочной панели (F) следует присоединить к контакту заземления (G). Все это следует сделать, как показано на рис. 6а. На блоке переключателей контакт заземления (G) расположен в левом верхнем углу (см. символ  $\perp$ ).

**8** – Если варочная панель снабжена автоматическим поджигом, подключите ее к духовке, как показано на рис. 7, присоединив сначала провод заземления, используя гайку от духовки, а потом провод электроснабжения духовки.

**9** – Придвиньте духовку к телескопическим приводам, которые уже одеты на переключатели газовых конфорок, вставьте ползунок в прорезь (рис. 8/E) и задвигайте его до тех пор, пока не произойдет защелкивание.

Наденьте ручки переключателей с изображенным на них пламенем газа на соответствующие карданные оси в блоке переключателей. Рис. 9.

**10** – После того, как Вы все подключили, закрепите духовку в кухонном рабочем столе (рис. 10) в соответствии с инструкцией по монтажу духовки.

**11** – Для завершения процесса монтажа Вам следует установить на соответствующие горелки диффузоры и крышки горелок. Также Вам следует правильно установить металлические решетки на поддерживающие элементы. Рис. 5а.

**12** – При демонтаже варочной панели из соображений безопасности последним следует отсоединять от духовки провод заземления, отходящий от варочной панели.

## Переоборудование на другой вид газа

Все работы по установке, настройке и переоборудованию на другой тип газа должны выполняться квалифицированным **персоналом нашей Сервисной службы** в соответствии с последними инструкциями и нормативами местной газоснабжающей компании. **ВАЖНО!** Перед проведением любой работы следует **отключить газо- и энергоснабжение варочной панели**.

С учетом действующих в Вашей стране нормативов варочную панель можно переоборудовать для работы с другими типами газа (см. типовую табличку).

Для этого нужно выполнить следующие действия:

### **A) Замена форсунок в конфорке панели**

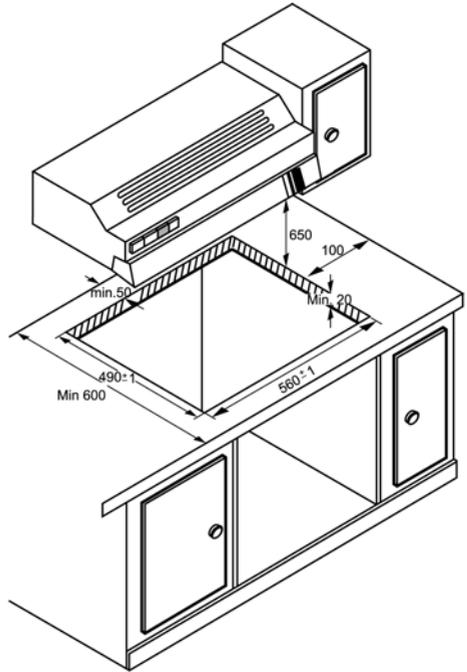
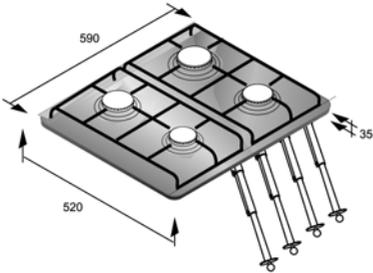
1. Снимите решетки, крышки и корпуса конфорок.
2. Замените форсунки с помощью торцового гаечного ключа на 7 мм. Убедитесь, что они затянуты достаточно хорошо, чтобы обеспечить герметичность. Рис. 11.

В этих конфорках нет необходимости корректировать первичный люфт.

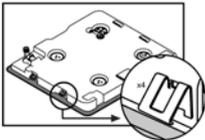
### **B) Регулировка положения минимального пламени в конфорках варочной панели**

1. Установите переключатель конфорки в минимальное положение.
2. Удалите ручки переключателей газовых конфорок. Рис. 12.
3. Извлеките трехкомпонентный кардан из его положения в газовом кране.
4. Если Ваша варочная панель оснащена системой поджига, снимите выключатели поджига с каждого переключателя конфорки. Теперь становится виден винт, регулирующий подачу газа.
5. Если Ваша варочная панель помимо автоматического поджига снабжена системой безопасности, то винт, регулирующий подачу газа, должен быть виден всегда.
6. С помощью этого винта отрегулируйте подачу газа следующим образом (рис. 13):
  - Для пропана и бутана: винт должен быть полностью завернут.
  - Для природного газа: поворачивайте винт против часовой стрелки до тех пор, пока не будет достигнута точная подача газа, когда при быстром переключении с максимального уровня на минимальный пламя не гаснет и не дает «обратной вспышки».
7. Снова вставьте в переключатели конфорок трехкомпонентный кардан и выключатели поджига (если они есть).
8. Рядом с табличкой с техническими характеристиками приклейте этикетку с указанием газа, на который был переоборудован прибор.
9. Снова установите на место ручки переключателей газовых конфорок. **Никогда не снимайте вал газового крана:** при его повреждении нужно будет заменять кран целиком.

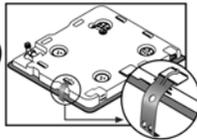
1



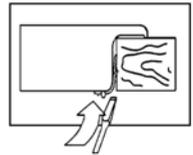
2a



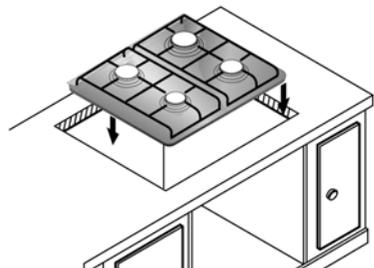
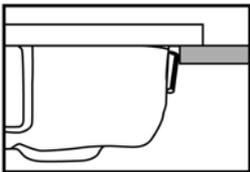
2b

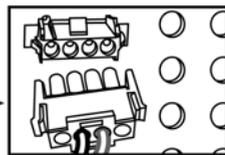
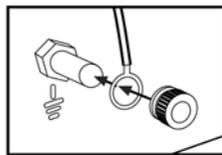
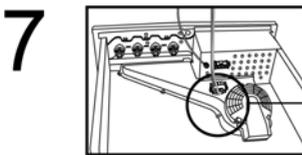
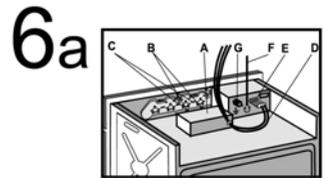
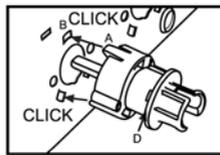
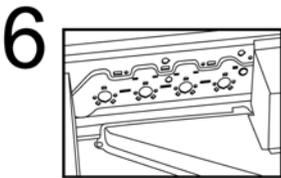
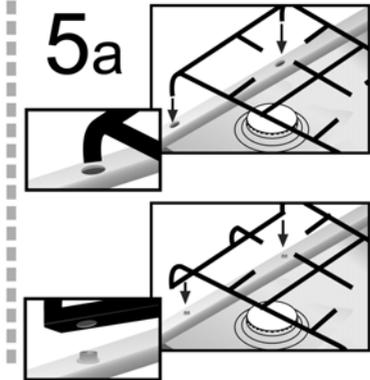
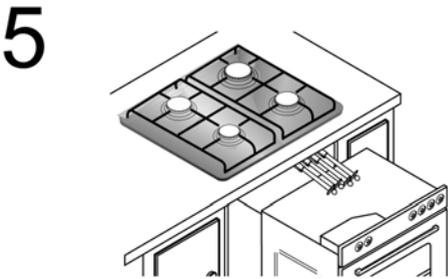
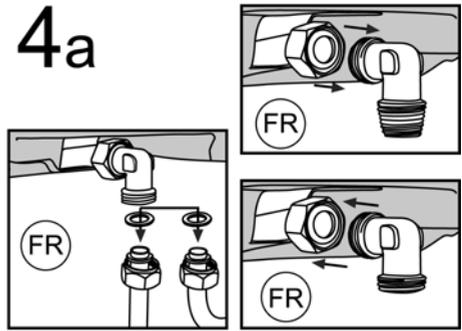
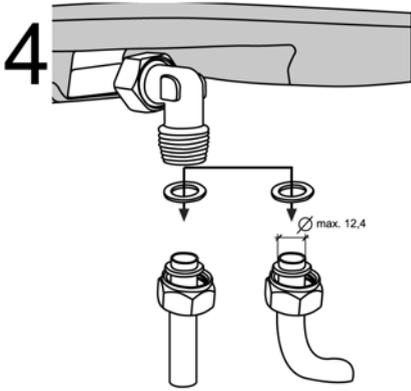


2c

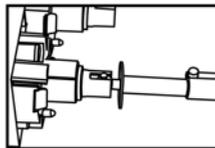
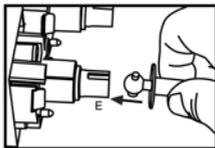
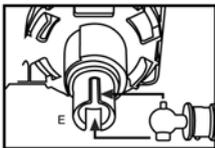


3

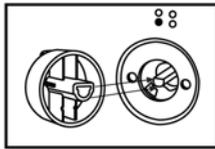
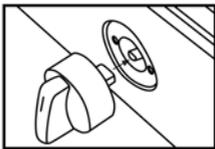
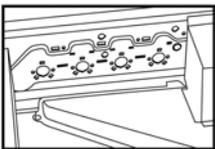




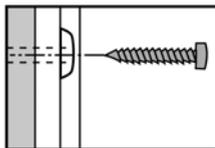
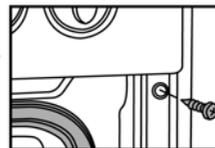
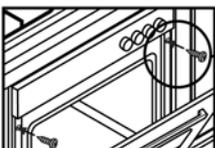
8



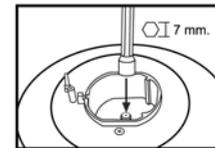
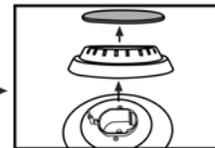
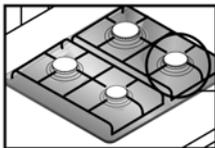
9



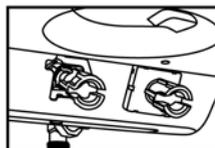
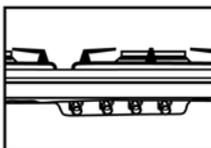
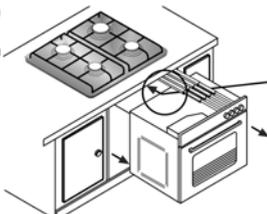
10



11



12



13

