

BOSCH

RUS Инструкция по эксплуатации



901855

NXN 625..
NKN 625..
NKF 635..
NKH 635..

BOSCH

Содержание

На что следует обратить внимание	2
Перед монтажом	2
Указания по технике безопасности	2
Причины повреждений	4
Знакомство с прибором	6
Конфорки	7
Индикатор работы и остаточного тепла	8
Примечания.	8
Приготовление	9
Установка	9
Таблица	9
Рекомендации по экономии электроэнергии	10
Уход и чистка	11
Уход	11
Чистка стеклокерамической поверхности	11
Чистка рамы варочной панели	12
Утилизация упаковки и старого прибора	13
Сервисная служба	13
Акриламид в продуктах питания	14
Как этого избежать?	14
Инструкция по монтажу	16

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

Право на внесение изменений изготовитель оставляет за собой.

На что следует обратить внимание

Внимательно прочтите данную инструкцию по эксплуатации. Она поможет Вам правильно и безопасно управлять варочной панелью.

Обязательно сохраните инструкцию по эксплуатации и монтажу, а также паспорт прибора. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также эти документы.

Перед монтажом

Повреждения при транспортировке

Распакуйте и осмотрите варочную панель. В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте прибор.

Подключение к электросети

Подключение варочной панели должно производиться только квалифицированным специалистом. Гарантия не распространяется на возможные неисправности, связанные с неправильным подключением прибора.

Указания по технике безопасности

Горячее масло и жир

Данный прибор предназначен только для бытового использования. Используйте варочную панель только для приготовления пищи.

Перегретое растительное масло или жир легко воспламеняются. Опасность возгорания!

Никогда не разогревайте жир или растительное масло без присмотра.

Если масло воспламенится, никогда не тушите пламя водой. Накройте пламя крышкой или тарелкой.

Выключите конфорку.

Оставьте посуду остывать на конфорке.

Горячие конфорки

Не прикасайтесь к горячим конфоркам. Опасность ожога!

Не позволяйте детям подходить близко к прибору. О том, что конфорки еще горячие, предупреждает индикатор остаточного тепла.

Никогда не кладите легковоспламеняющиеся предметы на варочную панель. Опасность возгорания!

Провода электроприборов не должны соприкасаться с горячими конфорками. Это может вызвать повреждение изоляции кабеля и варочной панели.

Мокрая посуда и конфорки

Попадание жидкости между дном посуды и конфоркой вызывает парообразование. Под давлением пара кастрюля может неожиданно подскочить вверх. Опасность получения травмы! Поэтому дно посуды и поверхность конфорки всегда должны быть сухими.

Трещины на стеклокерамической поверхности

Сколы и трещины на стеклокерамической поверхности могут привести к поражению электрическим током.

Немедленно выключите прибор.

Отключите предохранитель прибора в блоке предохранителей.

Вызовите специалиста Сервисной службы.

Неквалифицированный ремонт

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Опасность поражения электрическим током!

Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисного центра, прошедшим специальное обучение.

Причины повреждений

Дно посуды

Неровное дно посуды может поцарапать стекло-керамическую поверхность. Проверьте посуду.

Никогда не ставьте на включенную конфорку пустую посуду, в особенности эмалированную и алюминиевую. Это может привести к повреждению дна посуды и стеклокерамической поверхности.

При использовании специальной посуды соблюдайте указания изготовителя.

Горячая посуда

Никогда не ставьте горячую посуду на панель управления, зону индикаторов и раму. Это может привести к их повреждению.

Соль, сахар и песок

Соль, сахар и песок могут поцарапать стекло-керамическую поверхность. Не используйте варочную панель в качестве полки или рабочего стола.

Твердые и острые предметы

Падение твердых или острых предметов на варочную панель может привести к ее повреждению. Не храните такие предметы над варочной панелью.

Остатки пищи

Сахар и продукты с высоким содержанием сахара могут повредить варочную панель. Удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей. Внимание! У скребка острое лезвие.

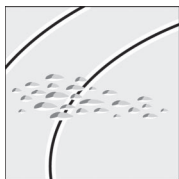
Фольга и пластмасса

При соприкосновении с горячими конфорками алюминиевая фольга и пластмассовая посуда могут расплавиться.

Защитная пленка не предназначена для Вашей варочной панели.

Возможные повреждения

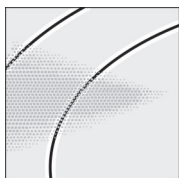
Эти повреждения не оказывают влияния ни на функционирование, ни на прочность стеклокерамической поверхности.



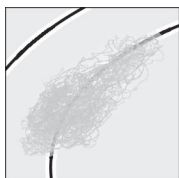
Неровности
из-за расплавившегося сахара или продуктов с высоким содержанием сахара.



Царапины
из-за крупинки соли и сахара, песчинок или посуды с неровным дном.



Металлический отлив
из-за трения посуды или использования неподходящих чистящих средств.

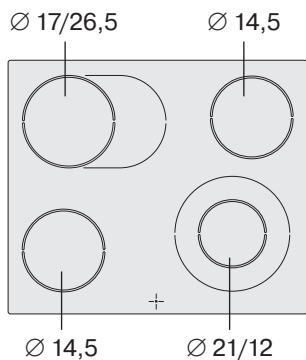


Истирание декоративного покрытия
из-за использования неподходящих чистящих средств.

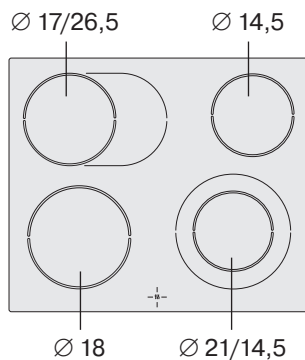
Знакомство с прибором

В данной главе описываются конфорки и индикаторы.

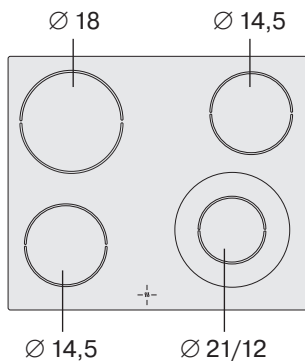
NXN 625..



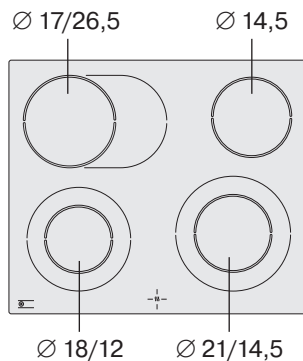
NKN 625..



NKF 635..

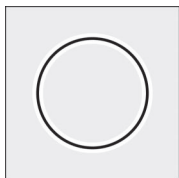


NKH 635..



Конфорки

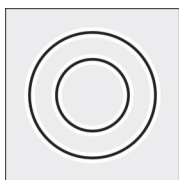
Одноконтурная конфорка



У этих конфорок размер зоны нагрева не изменится.

Выберите конфорку.
Размер конфорки должен соответствовать размеру посуды.

Двухконтурная конфорка



У этих конфорок можно дополнительно включить внешнюю зону нагрева.

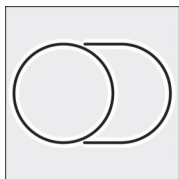
Включение внешней зоны нагрева: поверните выключатель конфорки вправо до символа ☉. Затем установите необходимую ступень нагрева конфорки.

Отключение: поверните выключатель конфорки на 0 и включите снова. Никогда не поворачивайте выключатель конфорки на 0 через символ ☉.

Указания к варочной панели NKN 635..

Внешняя зона нагрева левой двухконтурной конфорки включается и отключается нажатием на символ ☉ на стеклокерамической панели.

Конфорка с дополнительно подключаемой овальной зоной нагрева




У этих конфорок можно дополнительно включить внешнюю овальную зону нагрева.

Включение внешней зоны нагрева: поверните выключатель конфорки вправо до символа ☉. Затем установите необходимую ступень нагрева конфорки.

Отключение: поверните выключатель конфорки на 0 и включите снова. Никогда не поворачивайте выключатель конфорки на 0 через символ ☉.

Индикатор работы и остаточного тепла

Использование остаточного тепла

Индикатор работы и остаточного тепла  горит, если хотя бы одна конфорка включена. После выключения конфорки индикатор показывает, что конфорка горячая. Когда конфорка достаточно остынет, индикатор гаснет.

Для экономии энергии Вы можете использовать остаточное тепло, например, для растапливания шоколадной глазури или для поддержания небольшого блюда в нагретом состоянии.

Примечания

Температура конфорки регулируется включением и выключением нагревательного элемента, поэтому красное свечение нагревательного элемента видно не всегда. Если Вы выбираете низкую ступень нагрева конфорки, нагревательный элемент будет отключаться часто, при высокой ступени он будет отключаться лишь изредка. Даже при самой высокой мощности нагревательный элемент работает не постоянно, а включается и выключается.

При нагреве конфорки может раздаваться легкое гудение.

Нагревательные элементы некоторых конфорок могут слегка светиться красным с разной интенсивностью. Это свечение можно увидеть под некоторым углом рядом с обозначенным краем конфорки.

Это является технической особенностью. Оно не оказывает влияния на качество и функционирование.

В зависимости от верхней поверхности столешницы между ней и варочной панелью может образоваться неравномерный зазор. Поэтому варочная панель защищена по периметру эластичным уплотнителем.

Стеклокерамика является особым материалом, ее свойства зависят от состояния верхней поверхности. Поверхность варочной панели зеркально гладкая, на ней заметны даже самые мелкие пузырьки воздуха диаметром менее 1 мм, которые ни в коей мере не влияют на функции и долговечность варочной панели из стеклокерамики.

Приготовление

В данной главе описывается процесс регулировки конфорок. Ступени нагрева конфорок и время приготовления для различных блюд указаны в таблице. Приведенные рекомендации помогут Вам сэкономить электроэнергию.

Установка



Мощность нагрева конфорок регулируется с помощью выключателей конфорок.

0 = конфорка
выключена

Степень нагрева конфорки 1 = минимальная
мощность

Степень нагрева конфорки 9 = максимальная
мощность

Таблица

В приведенной ниже таблице содержится несколько примеров.

Время приготовления зависит от вида, веса и качества продуктов. Поэтому возможны некоторые отклонения от указанных значений.

	Пример	Степень нагрева конфорки
Растапливание	Шоколад, шоколадная глазурь	1
	Желатин	1
	Сливочное масло	1-2
Разогревание	Овощи (консервированные)	3-4
	Бульон	7-8
Разогрев и поддержание в горячем состоянии	Густой суп, например, суп из чечевицы	2
Тушение	Рыба	5-6

	Пример	Степень нагрева конфорки
Варка	Рис	3
	Картофель «в мундире»*	3-4
	Отварной картофель*	4-5
	Овощи, свежие*	4-5
	Овощи, замороженные	4
	Мясной бульон	4-5
Тушение	Тушеное мясо	3-4
	Рулеты	3-4
Жаренье	Блины (оладьи)	5-6
	Рыбные палочки	6-7
	Шницель	7-8

* Витамины и минеральные вещества быстро разрушаются, поэтому действуют следующие правила: мало воды – витамины и минеральные вещества сохраняются, короткое время приготовления – овощи не развариваются.

Рекомендации по экономии электроэнергии

Правильный размер кастрюли

Используйте кастрюли и сковороды с толстым, плоским дном. В посуде с неплоским дном время приготовления увеличивается.

Для каждой конфорки выбирайте кастрюлю соответствующего размера. Диаметр дна кастрюли или сковороды должен совпадать с размером конфорки. Обратите внимание: изготовители посуды часто указывают верхний диаметр, который, как правило, больше, чем диаметр дна.

Для приготовления небольших объемов пищи используйте маленькую кастрюлю. Для большой кастрюли, заполненной не целиком, требуется много электроэнергии.

Использование крышек

Всегда закрывайте кастрюли и сковороды подходящей крышкой. В противном случае значительно возрастет потребление электроэнергии.

Приготовление пищи с небольшим количеством воды

При приготовлении пищи наливайте немного воды. Это также поможет сэкономить электроэнергию. А овощи сохраняют все содержащиеся в них витамины и минеральные вещества.

Переключение на низкую ступень нагрева

Своевременно переключайте конфорку на более низкую ступень нагрева.

Использование остаточного тепла

При продолжительном времени приготовления можно выключать конфорку уже за 5-10 минут до его истечения.

Пока горит индикатор остаточного тепла, выключенную конфорку можно использовать для подогрева или растапливания.

Уход и чистка

Никогда не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители.

Уход

Для ухода за варочной панелью используйте специальное средство для чистки и защиты стеклокерамики. Оно покрывает поверхность варочной панели блестящей, грязеотталкивающей пленкой, благодаря чему варочная панель надолго сохранит свою привлекательность и не доставит Вам хлопот с чисткой.

Чистка стеклокерамической поверхности

Каждый раз после приготовления пищи протирайте варочную панель. В противном случае остатки пищи будут пригорать.

Чистящие средства

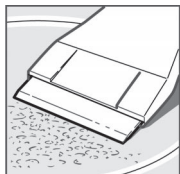
Используйте только чистящие средства, подходящие для стеклокерамики, например, «CERA CLEAN», «Cera-Fix», «Sidel» для поверхностей из церанового стекла и стали.

Пятна от воды легко удаляются лимонным соком или уксусом.

Неподходящие чистящие средства

Никогда не используйте жесткие губки, абразивные или агрессивные чистящие средства, в том числе аэрозоль для чистки духовок и пятновыводители.

Скребок для стеклянных поверхностей



Сильные загрязнения лучше всего удаляются с помощью специального скребка для стеклянных поверхностей.

Раскройте скребок. Стеклокерамическая поверхность чистится только лезвием. Жох лезвия может поцарапать стеклокерамическую поверхность.

Лезвие очень острое. Опасность получения травмы! Закрывайте лезвие после каждого использования. Заменяйте поврежденное лезвие.

Последовательность чистки варочной панели из стекло-керамики

Удалите остатки пищи и капли жира скребком для стеклянных поверхностей. Если варочная панель достаточно остыла, очистите ее бумажным полотенцем с чистящим средством. На горячей варочной панели могут появиться пятна. Протрите поверхность влажным бумажным полотенцем, а затем вытрите насухо мягкой тряпкой.

Металлический отлив

Металлический отлив может возникнуть из-за соприкосновения с дном посуды или использования неподходящих чистящих средств. К сожалению, удалить его непросто. Для этого используйте средство «Stahl-Fix» или «Sidel» для поверхностей из церанового стекла и стали, или вызовите специалиста нашей Сервисной службы (платная услуга).

Чистка рамы варочной панели

Для чистки рамы варочной панели используйте теплый мыльный раствор. Не используйте едкие или абразивные чистящие средства, а также скребок для стеклянных поверхностей. В противном случае можно повредить раму.

Лимонный сок и уксус также не подходят для чистки рамы, так как это может привести к потере блеска.

Утилизация упаковки и старого прибора

Во время транспортировки Ваш новый прибор защищен упаковкой. Все элементы упаковки экологичны, их можно использовать повторно. Внесите свой вклад в охрану окружающей среды правильной утилизацией упаковки.

В свою очередь, отслужившие приборы вовсе не являются бесполезными отходами. При правильной утилизации они могут послужить ценным сырьем для переработки.

Перед тем, как выбросить отслуживший прибор, приведите его в неработоспособное состояние или снабдите наклейкой «Внимание, металлолом!»

Вы можете получить информацию о возможностях утилизации у Вашего дилера или в местной администрации.

Сервисная служба

Если Ваш прибор нуждается в ремонте, наша Сервисная служба всегда к Вашим услугам. Адрес и номер телефона ближайшей мастерской Вы найдете в телефонном справочнике. В сервисных центрах, указанных в данной инструкции, Вам также назовут адрес ближайшей мастерской.

Номер E и номер FD

При вызове специалиста Сервисной службы всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) прибора. Фирменная табличка с номерами находится в паспорте прибора.

Акриламид в продуктах питания

О вреде акриламида в продуктах питания сегодня ведется много дискуссий. Для этой рекламной брошюры мы сопоставили результаты современных научных исследований.

Как образуется акриламид?

Акриламид появляется в продуктах питания не вследствие попадания извне. Он образуется в процессе приготовления пищи и содержит углеводы и фрагменты расщепленных белков. Однако до конца природу его происхождения объяснить не может никто. На содержание акриламида в пище в первую очередь влияют высокие температуры, низкое содержание воды в продуктах, образование толстой корочки.

В каких блюдах содержится большое количество акриламида?

Акриламид образуется в первую очередь в продуктах из зерновых и картофеля, например, в картофельных чипсах, картофеле фри, тостах, булочках, хлебе, выпечке из песочного теста (кексы, печенье).

Как этого избежать?

Можно избежать высокого содержания акриламида при выпекании, жаренье и приготовлении на гриле. Специальные рекомендации Aid¹ и BMVEL² помогут Вам в этом.

Общие рекомендации:

Для жарения и приготовления во фритюре используйте только свежий картофель. Он должен быть без глазков и зеленых участков. Храните картофель при температуре выше 8°C.

Избегайте сильного подрумянивания блюд – «золотая корочка вместо коричневой».

Сокращайте, насколько это возможно, время жаренья, выпекания и жаренья во фритюре.

Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.

Жаренье во фритюре

Температура жаренья во фритюре не должна превышать 175°C. Проверяйте температуру фритюра внешним термометром.

Выбирайте короткое время фритурования. Блюдо готовьте только до образования золотистой корочки. Соотношение продуктов к фритюру должно составлять от 1:10 до 1:15. Пример: около 100 г картофеля на 1,5 л масла.

Свежий картофель перед жареньем во фритюре следует порезать на кусочки и вымачивать в воде в течение часа.

Жаренье на сковороде

Жареный картофель приготавливайте из отварного. При приготовлении блюд из сырого картофеля используйте маргарин вместо масла или же добавляйте его в масло.

Для определения температуры поверхности сковороды удобно пользоваться специальным термометром (например, номер для заказа 0900.0519 протестированной фирмы).

Наш совет: разогрейте сковороду на ступени нагрева 9. Когда температура сковороды достигнет 150°C, переключите на соответствующую ступень поддержания температуры.

¹ Информационная брошюра Aid «Акриламид», Aid и BMVEL, дек. 2002. Интернет: <http://www.aid.de>

² Пресс-релиз 365 BMVEL от 4.12.2002. Интернет: <http://www.verbraucherministerium.de>

Инструкция по монтажу

На что следует обратить внимание

- ❑ Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной установке прибора с соблюдением указаний данной инструкции по монтажу. За повреждения, вызванные неправильной установкой прибора, ответственность несет монтажник.
- ❑ Подключение прибора должен производить только квалифицированный специалист с учетом предписаний местной энергоснабжающей компании и администрации района.
- ❑ Установка варочной панели должна гарантировать защиту от случайного прикосновения к деталям, находящимся под напряжением.
- ❑ Варочная панель и плита или блок выключателей должны быть произведены одной фирмой и иметь идентичные комбинационные обозначения.
- ❑ Эти приборы должны быть рассчитаны на одинаковое номинальное напряжение (см. типовую табличку).
- ❑ Соблюдайте указания инструкции по монтажу плиты или блока выключателей.
- ❑ Поверхность столешницы должна быть плоской и горизонтальной. Кроме того, сделанный в столешнице вырез не должен влиять на ее прочность. Во избежание проникновения влаги следует загерметизировать место соединения столешницы со стеной.

Подготовка мебели

Рис. 1

Вырезы в мебели и столешнице следует производить до установки прибора. Удалите опилки, так как они могут оказать отрицательное воздействие на работу электрических деталей. Кроме того, вырез не должен влиять на прочность соответствующего шкафа или столешницы.

Мебель, в которую встраивается варочная панель, должна выдерживать температуру до 90°C.

Минимальное расстояние до боковых стенок: 80 мм.

Загерметизируйте торцы вырезов термостойким герметиком, чтобы предотвратить их разбухание под воздействием влаги.

Рис. 1А Установка нового прибора:

Размеры выреза указаны на чертеже А.

Рис. 1В Замена варочной панели на панель с большим радиусом скругления углов:

Проверьте размеры имеющегося выреза.

При необходимости скорректируйте вырез.

Деревянные планки закрепите заподлицо с верхним краем столешницы.

При встраивании в столешницу из гранита или мрамора: вставьте дюбели или втулки под винты крепления или наклейте деревянные рейки. Для этого используйте термостойкий двухкомпонентный клей, пригодный для склеивания дерева с камнем.

Установка крепежных направляющих

Рис. 2

Указания:

У столешниц, облицованных кафельной плиткой, используйте для крепления нижние отверстия.

У столешниц из гранита или мрамора: вставьте дюбели или втулки под винты крепления или наклейте направляющие. Для этого используйте термостойкий клей, пригодный для склеивания металла с камнем.

Установка варочной панели

Рис. 3

При установке не допускайте заземления проводов. Нажмите на варочную панель, чтобы она зафиксировалась.

Подключение варочной панели

Рис. 4

Подсоедините плиту или блок выключателей к сети, но не включайте!

1. Установите плиту таким образом, чтобы оставался доступ к штекерам.
Соблюдайте указания инструкции по монтажу, прилагаемой к блоку выключателей.
2. Подсоедините желто-зеленый заземляющий провод **S** варочной панели к винту заземления \oplus плиты.
3. Подсоедините штекеры конфорок к плите или блоку выключателей.
Обратите внимание на наклейки на плите или блоке выключателей.
Цвет переднего провода должен совпадать с цветом наклейки.
Выступ **N** штекера должен быть направлен влево.

Задвиньте плиту в нишу. Не допускайте заземления проводов.

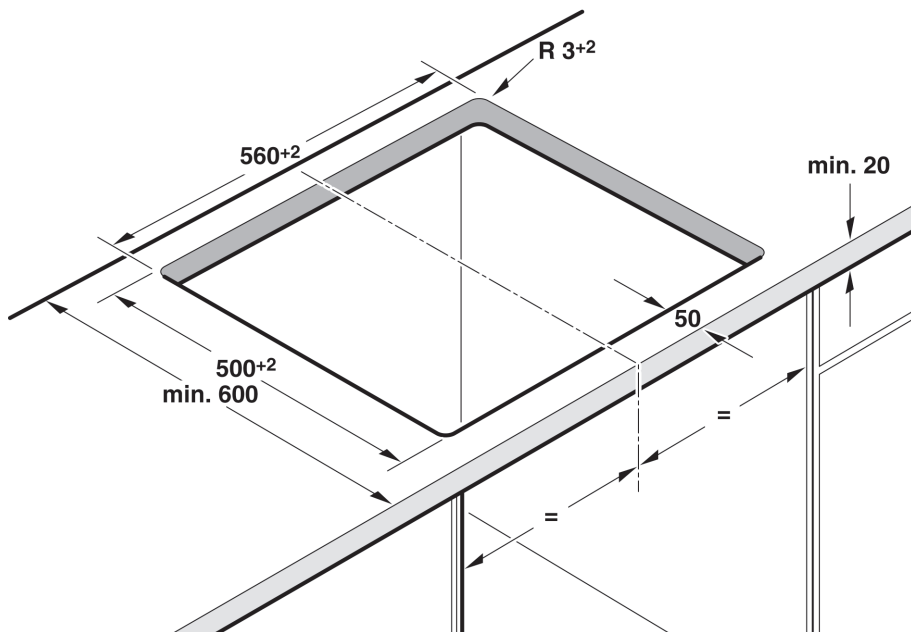
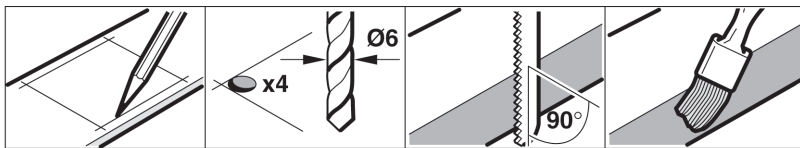
Примечание

У столешницы, облицованной кафельной плиткой, загерметизируйте швы плиток силиконовым герметиком.

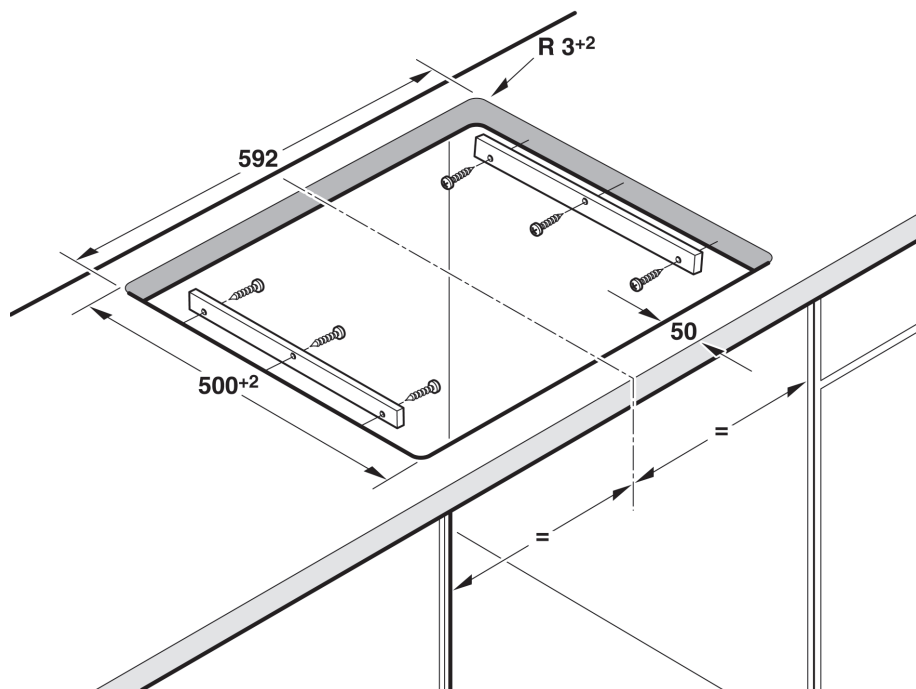
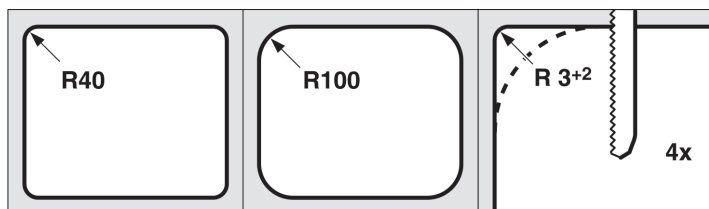
Демонтаж варочной панели

Отключите прибор от электросети.
Немного выдвиньте плиту. Отсоедините штекеры конфорок. После этого отсоедините заземляющий провод \oplus (желто-зеленый) от винта заземления.
Надавите на варочную панель снизу и выньте ее.

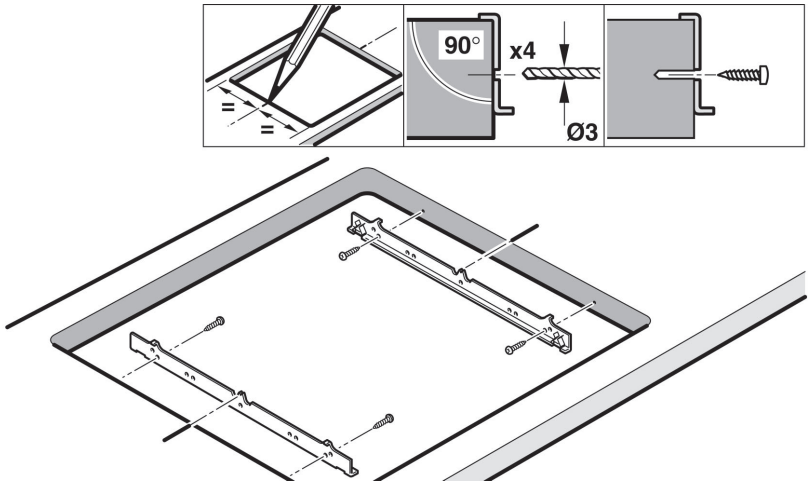
1A



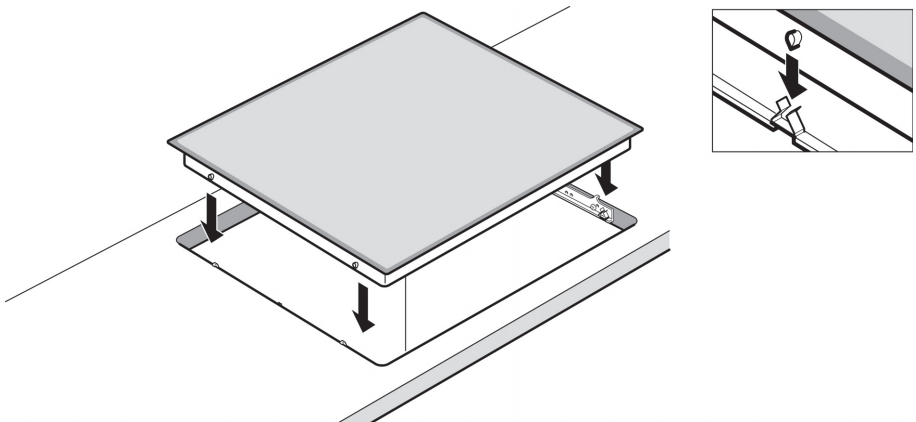
1Б



2



3



4

